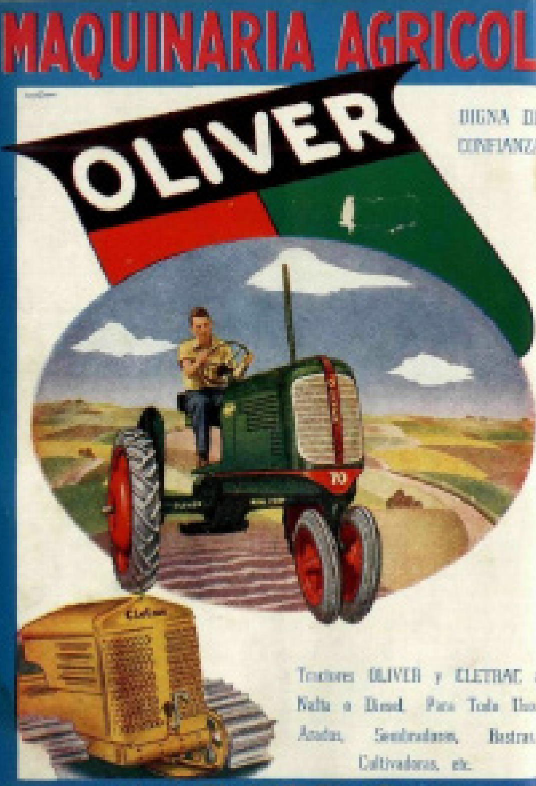

MAQUINARIA AGRICOL
OLIVER
DIGNA D
CONFIANZ
Tractores OLIVER y CLETRAC
Nafta o Diesel. Para Toda
Arados, Sembradoras, Rastras
Cultivadoras, etc.
MANUEL GUELFI y Cía. AGRACIADA

ALMANAQUE

DEL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

AÑO XXXIV

1947

Al editar, como todos los años, su Almanaque, el Banco de Seguros del Estado, persigue el propósito de ofrecer una publicación provechosa.

El material se ha seleccionado de modo que sea útil, tanto para los habitantes de las ciudades, como para los pobladores del campo y, en particular, para los que realizan operaciones rurales.

Con ese concepto, y en el año XXXIV de su existencia, el Banco de Seguros del Estado, presenta su Almanaque de 1947.


Suman
Millares
los edificios
y estructuras
protegidos
con
PINTURAS
ROCALITE
EN VENTA EN TODA LA REPUBLICA.

Enero

1er. MES — 31 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA 1947 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES — Hora legal del Uruguay [illegible] — FASES

☉ L. Llena Día 7 a las 1h. 49m. — Día 21 a las 2h. 34m. ● L. Nueva

☾ C. Meng. Día 13 a las 21h. 59m. — Día 29 a las 21h. 7m. ☽ C. Crec.

1 Miércoles	Stos. Fulgencio, Justino, Eugenio. (Año Nuevo). Feriado.
2 Jueves	Stos. Isidoro, Marciano, Siridión, Macario, Marcelino.
3 Viernes	Stos. Antero, Florencio, Genoveva, Anastasio, Cirilo.
4 Sábado	Stos. Gregorio, Rigoberto, Tito, Apro, Aquilino, Benita.
5 Domingo	Stos. Telésforo, Eduardo, Simeón, Emilia, Apolinaria.
6 Lunes	Stos. Melanio, Nilamón, Macra. (Día de los Niños). Feriado.
7 Martes	Stos. Crispín, Nicetas, Luciano, Ciro, Teodoro, Félix.
8 Miércoles	Stos. Apolinar, Máximo, Paciente, Severino, Luciano.
9 Jueves	Stos. Marcelino, Pedro, Antonio, Basilisa, Marciana.
10 Viernes	Stos. Agatón, Gregorio, Guillermo, Gonzalo, Marciano.
11 Sábado	Stos. Higinio, Alejandro, Salvio, Palemón, Anastasio, Teodosio, Honorata.
12 Domingo	Stos. Juan, Probo, Alfredo, Benito, Arcadio, Ciríaco.
13 Lunes	Stos. Agricio, Leoncio, Gumersindo, Vivencio, Hermilo.
14 Martes	Stos. Malaquías, Eufrasio, Dacio, Julián, Macrina, Félix.
15 Miércoles	Stos. Habacuc, Ruperta, Mauro, Máximo, Isidoro, Mauricio, Mauro Pablo.
16 Jueves	Stos. Marcelo, Honorato, Melas, Ticiano, Furseo, Fulgencio, Canuto.
17 Viernes	Stos. Sulpicio, Antonio, Diodoro, Mariano, Genaro.
18 Sábado	Stos. Volusiano, Leobardo, Deicola, Liberata, Prisca.
19 Domingo	Stos. Mario, Germánico, Canuto, Abaco, Audifax, Ciria.
20 Lunes	Stos. Fabián, Mauro, Eutimio, Neófito, Sebastián.
21 Martes	Stos. Fructuoso, Fructuosa, Publio, Augurio, Eulogio, Meinardo, Patroclo, Inés.
22 Miércoles	Stos. Gaudencio, Vicente, Domingo, Anastasio, Orencio.
23 Jueves	Stos. Clemente, Ildefonso, Juan, Limosnero, Raimundo.
24 Viernes	Stos. Babilas, Esperancio, Feliciano, Timoteo, Zamas, Epodio, Eugenio.
25 Sábado	Stos. Ananías, Conversión, Popón, Elvira, Agape, Donato.
26 Domingo	Stos. Policarpo, Teógenes, Paula, Batilde.
27 Lunes	Stos. Vitaliano, Juan Crisóstomo, Mauro, Avito, Dacio.
28 Martes	Stos. Pedro Nolasco, Julián, Valerio, Santiago, Juan.
29 Miércoles	Stos. Francisco de Sales, Constancio, Sulpicio, Severo, Valerio, Aquilino, Papias, Sabiniano.
30 Jueves	Stos. Félix, Armentario, Hipólito, Bárdano, Matías.
31 Viernes	Stos. Juan Bosco, Ciro, Geminiano, Luisa Albertoni, Marcela.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Por el día 2; dudoso alrededor del 6; en proximidad del 11; (el 16 dudoso) y por los días 23 y 30. — José M. Sequeira.

Febrero

2do. MES **28 DIAS**

FASES DE LA LUNA PARA 1947 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES — Hora legal del Uruguay 3 h. 44 m. — M. de G. — FASES

L. Llena Día 5 a las 22h. 48m. — Día 20 a las 22h. 00m. L. Nueva
C. Meng. Día 13 a las 18h. 58m. — Día 28 a las 4h. 15m. C. Crec.

1 Sábado	Stos. Cecilio, Ignacio, Pablo, Severo, Pionio, Efrén, Brígida, Veridiana.
2 Domingo	Stos. Cornelio, Feliciano, Lorenzo, Catalina, Cándido.
3 Lunes	Stos. Anscario, Blas, Remedio, Tigidio, Celerino, Margarita, Celerina, Félix.
4 Martes	Stos. Andrés, Filcas, Rembercio, Aventino, Gilberto.
5 Miércoles	Stos. Isaac, Albino, Avito, Germán, Leonardo, Águeda.
6 Jueves	Stos. Guarino, Amando, Silvano, Tito, Vedasto, Dorotea.
7 Viernes	Stos. Angulo, Moisés, Romualdo, Ricardo, Juliana, Adaucto, Teodoro.
8 Sábado	Stos. Honorato, Juvencio, Pablo, Juan de Mata, Esteban.
9 Domingo	Stos. Ansberto, Marón, Sabino, Cirilo, Donato, Primo.
10 Lunes	Stos. Silvano, Guillermo, Austreberta, Escolástica.
11 Martes	Stos. Calocero, Castrense, Desiderio, Lázaro, Lucio.
12 Miércoles	Stos. Antonio, Gaudencio, Melecio, Modesto, Eulalia.
13 Jueves	Stos. Gregorio, Agabo, Esteban, Luciano, Benigno, Fosca.
14 Viernes	Stos. Cirilo, Valentín, Antonio, Abrahán, Antonino.
15 Sábado	Stos. Decoroso, Quínidio, Severo, José, Agape, Georgia.
16 Domingo	Stos. Faustino, Onésimo, Juliana, Elías, Isaías, Jeremías, Porfirio, Samuel (Carnaval).
17 Lunes	Stos. Faustino, Policronio, Alejo, Flaviano, Silvino, Donato, Secundino, Teódulo (Carnaval).
18 Martes	Stos. Eladio, Flaviano, Simeón, Alejandro, Máximo, Claudio, Cuna, Prepedigna, Genulfo (Carnaval).
19 Miércoles	Stos. Auxibio, Barbato, Mansueto, Zambdas, Conrado.
20 Jueves	Stos. Eleuterio, Euquerio, León, Nilo, Félix, Sadot.
21 Viernes	Stos. Maximiano, Paterio, Severiano, Félix, Fortunato.
22 Sábado	Stos. Atilio, Papías, Pascasio, Eleazar, Aristón. (Se clausura el Carnaval).
23 Domingo	Stos. Pedro, Damiano, Félix, Florencio, Lázaro, Policarpo.
24 Lunes	Stos. Matías, Modesto, Pretextato, Etelberto, Flaviano.
25 Martes	Stos. Félix, Tarasio, Cesáreo, Claudiano, Dionisio.
26 Miércoles	Stos. Alejandro, Andrés, Faustino, Néstor, Porfirio, Víctor.
27 Jueves	Stos. Leandro, Baldomero, Basilio, Gabriel, Procopio. (Independencia de la República Dominicana).
28 Viernes	Stos. Román, Caro, Cereal, Justo, Macario, Púpulo, Rufino, Serapión, Teófilo (Grito de Asencio).

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Por el día 8; dudoso el 11; en proximidad del 15 al 16; (por el 21); y alrededor del 26. — José M. Bergeiro.

Marzo

3er. MES — 31 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA 1947 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES — Hora legal del Uruguay 3 h. 30 m. — W. de Gr. — FASES

L. Llena Día 7 a las [illegible] — Día 22 a las [illegible] L. Nueva

C. Meng. Día 14 a las [illegible] — Día 29 a las [illegible] C. Crec.

1 Sábado	Stos. Albino, Rosendo, Suitberto, Siviardo, Abundancio, Adrián, Antonia.
2 Domingo	Stos. Simplicio, Ceada, Lucio, Absalón, Basilio, Heraclio.
3 Lunes	Stos. Ticiano, Cunegunda, Asterio, Basiliano, Celedonio.
4 Martes	Stos. Lucio, Apolonio, Arquelao, Basilio, Capitón, Efrén.
5 Miércoles	Stos. Teófilo, Juan, José, Gerásimo.
6 Jueves	Stos. Basilio, Marciano, Olegario, Coleta.
7 Viernes	Stos. Tomás, Gaudioso, Teófila, Pablo, Teresa, Margarita.
8 Sábado	Stos. Cirilo, Félix, Julián, Quintilo, Juan de Dios, Poncio.
9 Domingo	Stos. Gregorio, Nisceno, Paciano, Catalina, Francisca.
10 Lunes	Stos. Macario, Atalo, Drocoveo, Alejandro, Anastasia, Cayo.
11 Martes	Stos. Heraclio, Eulogio, Zósimo, Vicente, Sofronio.
12 Miércoles	Stos. Gregorio Magno, Bernardo, Teófanes, Maximiliano.
13 Jueves	Stos. León, Matilde, Florentina.
14 Viernes	Stos. Amobono, Nicéforo, Pablo, Rodrigo, Cristina.
15 Sábado	Stos. Zacarías, Probo, Raimundo, Especioso, Leocricia.
16 Domingo	Stos. Agapito, Heriberto, Hilario, Patricio, Taciano.
17 Lunes	Stos. Agrícola, Patricio, Gertrudis, Alejandro, Pablo.
18 Martes	Stos. Alejandro, Anselmo, Frigidiano, Narciso, Cirilo.
19 Miércoles	Stos. Apolonio, Leoncio, Juan, Landoaldo, Amancio.
20 Jueves	Stos. Ambrosio, Arquipo, Alejandro, Cirilo, Eugenio, José.
21 Viernes	Stos. Benito, Serapión, Benilo, Lupicino, Filemón, Domnina, Flaviano (Se inicia el Otoño).
22 Sábado	Stos. Bienvenido, Deogracias, Epafrodito, Pablo, Basilio.
23 Domingo	Stos. Ireneo, Pelagio, Ermelando, Teodoro, Victoriano, Lucía, Guía, Quirino (**Independencia de Grecia**).
24 Lunes	Stos. Braulio, Cástulo, Félix, Epigmenio, Teodoro, Seleuco.
25 Martes	Stos. Juan Damasceno, Ruperto, Alejandro, Lázaro, Lidia.
26 Miércoles	Stos. Toribio, José Oriol, Teodoro, Braulio, Julián, Félix.
27 Jueves	Stos. Gabriel, Agapito, Epigmenio, Alejandro, Donato.
28 Viernes	Stos. Sixto, Esperanza, Doroteo, Prisciliano, Alejandro.
29 Sábado	Stos. Marcos, Eustasio, Cirilo, Beraquisio, Jonás, Marcela, Pastor, Eustorgio, Segundo.
30 Domingo	S. de Turismo Stos. Juan, Clímaco, Régulo, Pastor, Zósimo, Cleto, Marcelina, Domnino, Quirino.
31 Lunes	S. de Turismo Stos. Juan, Amadeo, Guido, Benjamín.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Alrededor del día 5; del 8 al 13 (al ver más de un día) (inclusive el 10); por el 16; y en proximidad del 28 al 29. — José M. Requena.

A b r i l

4º MES **30 DIAS**

FASES DE LA LUNA PARA 1967 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES [illegible] FASES

L. Llena Día 8 a las 13h. 29m. — Día 21 a la 1h. 16m. L. Nueva
C. Meng. Día 15 a las 11h. 29m. — Día 27 a las 19h. 18m. C. Crec.

1 Martes	S. de Turismo Stos. Celso, Hugón, Venancio, Macario.
2 Miércoles	S. de Turismo Stos. Francisco de Paula, Abundio, Nicecio.
3 Jueves	S. de Turismo Stos. Pancracio, Ricardo, Nicetas, Agape.
4 Viernes	S. de Turismo Stos. Isidoro, Benito de Palermo, Platón.
5 Sábado	S. de Turismo Stos. Florencio, Vicente, Irene, Juliana.
6 Domingo	Stos. Celestino, Sixto, Celso, Guillermo, Diógenes, Marcelino, Anna.
7 Lunes	Stos. Epifanio, Saturnino, Afraates, Hegesipo, Peleusio.
8 Martes	Stos. Amancio, Dionisio, Perpetuo, Redento, [illegible].
9 Miércoles	Stos. Acacio, Hugón, Marcelo, Hilarión, Cleofás, [illegible].
10 Jueves	Stos. Ezequiel, Macario, Apolonio, Miguel, Africano.
11 Viernes	Stos. León Magno, Domnión, Felipe, Eustorgio, Barsanufio, Isaac Antioq.
12 Sábado	Stos. Julio, Constantino, Damián, Zenón, Víctor, Sabas.
13 Domingo	Stos. Carpo, Hermenegildo, Urso, Papilo, Agatodoro.
14 Lunes	Stos. Justino, Lamberto, Próculo, Tiburcio, Máximo, Valeriano (Día de las Américas).
15 Martes	Stos. Anastasia, Basilisa, Crescencio, Damián, Eutiquiano, Eutiquio, Flavio, Marón.
16 Miércoles	Stos. Fructuoso, Toribio, Fructuoso, Bernardita, Engracia.
17 Jueves	Stos. Aniceto, Inocencio, Pantagato, Esteban, Roberto.
18 Viernes	Stos. Galdino, Eleuterio, Amadeo, Perfecto, Apolonio.
19 Sábado	Stos. León, Elfego, Jorge, Ursmaro, Crescencio, Timón, Aristónico. (Día de los Treinta y Tres). **Feriado.**
20 Domingo	Stos. Marcelino y Teótimo, Marciano, Teodoro, Inés.
21 Lunes	Stos. Anastasio, Anselmo, Simeón, Abdecalas, [illegible].
22 Martes	Stos. Cayo, Sotero, Apeles, [illegible], León, Marcos, [illegible].
23 Miércoles	Stos. Adalberto, Gerardo, Jorge, Marolo, Félix, Aquileo.
24 Jueves	Stos. Gregorio, Fidel, Honorio, Melito, Egberto, [illegible].
25 Viernes	Stos. Marcos, Aniano, Ermino, Esteban, [illegible].
26 Sábado	Stos. Cleto, Marcelino, Basilio, Clarencio, Lucidio, Pedro.
27 Domingo	Stos. Anastasio, Antimo, Teófilo, Tertuliano.
28 Lunes	Stos. Pablo de la Cruz, Marcos, Pánfilo, Patricio, Prudencio, Teodora, [illegible].
29 Martes	Stos. Agapio, Paulino, Secundino, Pedro de Verona.
30 Miércoles	Stos. Donato, Erconvaldo, Eutropio, Severo.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Por los primeros días: alrededor del 6; (el 10 dudoso); por el 14 al 15; (en proximidad del 21). Fechas dudosas, por el 25 el 26 y el 29. — *José M. [illegible]*

M a y o

5º MES — 31 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA 1947 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES — Hora legal del Uruguay 3 h. 30 m. — W. de G. — FASES

☾ L. Llena Día 5 a la 1h. 52m. — Día 20 a las 10h. 46m. ● L. Nueva
☾ C. Meng. Día 13 a las 5h. 8m. — Día 27 a la 1h. 25m. ☽ C. Crec.

1 Jueves	Stos. Atanasio, Vindemial, Félix, Celestino, Ciríaco, Eu-[illegible], [illegible]. (Día de los Trabajadores) Feriado.
2 Viernes	Stos. Felipe y Santiago, Jeremías, Amador.
3 Sábado	Stos. Alejandro, Juvenal, Evencio, Teódulo, Antonina.
4 Domingo	Stos. Ciríaco, Godofredo, Silvano, Venerio, Pelagia.
5 Lunes	Stos. Pío V, Eulogio, Hilario, Máximo, Nicolás, Teodoro.
6 Martes	Stos. Juan, Adalberto, Evodio, Lucio, Protógenes, Teódulo.
7 Miércoles	Stos. Benedicto, Estanislao, [illegible], Flavia.
8 Jueves	Stos. Miguel, Bonifacio, Desiderio, Eladio, Pedro, Wirón.
9 Viernes	Stos. Gregorio, Gregorio Nacianceno, Beato, Hermas.
10 Sábado	Stos. Job, Nicolás, Albergato, Antonino, Calepodio, Alfio, Blanda, Cirino (Independencia de Rumania).
11 Domingo	Stos. Mamerto, Mayolo, Iluminado, Antimo, Sisinio.
12 Lunes	Stos. Epifanio, Germán, Modoaldo, Aquileo, Felipe.
13 Martes	Stos. Servacio, Lucio, Andrés, Roberto, Pedro, Roberto.
14 Miércoles	Stos. Pascual, Pacomio, Pomponio, Bonifacio, Corona, Daniel, [illegible] (Independencia del Paraguay).
15 Jueves	Stos. Isidro Labrador, Juan Bautista, Cecilio, Esiquio.
16 Viernes	Stos. Ubaldo, Domnolo, Honorato, Peregrino, Posidio.
17 Sábado	Stos. Bruno, Aquilino, Pascual Bailón, Restituta, Adrión.
18 Domingo	Stos. Potamón, Venancio, Félix de Cantalicio, Erico, Julia, Teódoto (Batalla de las Piedras, 1811).
19 Lunes	Stos. Pedro Celestino, Dunstano, Ivo, Ciriaca.
20 Martes	Stos. Anastasio, Austregisilo, Teodoro, Bernardino, Basila, Plautila, Asella (Independencia de Cuba).
21 Miércoles	Stos. Valente, Secundo, Eutiquio, Polio, Timoteo, Antimo.
22 Jueves	Stas. Marciano, Helena, Julia, Quiteria, Rita, Basilisco.
23 Viernes	Stos. Desiderio, Epitacio, Miguel, Basileo, Eutiquio.
24 Sábado	Stos. Vicente, Afra, Marciano, Paladio, Robustiano.
25 Domingo	Stos. Bonifacio, Gregorio, Urbano, Adelmo, [illegible], León (Fiesta Nacional de la República Argentina).
26 Lunes	Stos. Eleuterio, Zacarías, Simetrio, Felipe, Felicísimo.
27 Martes	Stos. Juan, Eutropio, Beda, Julio, Ranulfo, Restituta.
28 Miércoles	Stos. Agustín, Germán, Justo, Pablo, Senador, Carauno.
29 Jueves	Stos. Conón, Maximino, Máximo, Eleuterio.
30 Viernes	Stos. Félix, Anastasio, Exuperancio, Fernando, Gabino.
31 Sábado	Stos. Pascasio, Angela, Petronila, Cancianila, Canciano.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Alrededor de los días 5 al 8 [illegible] (por el 13) por el día 20 [illegible] probabilidad del 20 al 28. — *José M. Bergesio.*

Junio

6º MES — 30 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA 1947 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES — Hora legal del Uruguay 3 h. 30 m. — W. de G. — FASES

L. Llena Día 3 a las 16h. 27m. — Día 18 a las 10h. 26m. L. Nueva
C. Meng. Día 11 a las 16h. 48m. — Día 25 a las 0h. 19m. C. Crec.

1 **Domingo**	Stos. Reveriano, Fortunato, Pablo, Pánfilo, Valerio.
2 Lunes	Stos. Eugenio, Erasmo, Félix, Marcelino, Sancho, Hilaides.
3 Martes	Stos. Cecilio, Davino, Lifardo, Oliva, Paula, Clotilde.
4 Miércoles	Stos. Alejandro, Claro, Quirino, Francisco Caracciolo.
5 Jueves	Stos. Bonifacio, Doroteo, Apolonio, Ciria, Ciriaco, Faustina, Florencio.
6 Viernes	Stos. Alejandro, Claudio, Eustorgio, Juan, Norberto, Felipe.
7 Sábado	Stos. Pablo, Pedro, Roberto, Valabonso, Abencio.
8 **Domingo**	Stos. Clodulfo, Gildardo, Guillermo, Heraclio, Maximino.
9 Lunes	Stos. Maximiano, Ricardo, Colombo, Vicente, Julián.
10 Martes	Stos. Asterio, Censurio, Máximo, Timoteo, Mauricio.
11 Miércoles	Stos. Bernabé, Parisio, Félix, Fortunato.
12 Jueves	Stos. León, Antonio, Olimpio, Juan de Sahagún, Onofre.
13 Viernes	Stos. Antonio de Padua, Peregrino, Fandila, Aquilina.
14 Sábado	Stos. Eliseo, Basilio, Elena, Marciano, Metodio, Quinciano, Anastasio, Digna, Rufino.
15 **Domingo**	Stos. Abraham, Bernardo, Landelino, Germana, Benilde.
16 Lunes	Stos. Aureliano, Moncio, Similiano, Ticón, Ferreolo, Lutgarda, Aureo, Faustina. **(Fiesta de Suecia por el natalicio de su Rey Gustavo V).**
17 Martes	Stos. Gundulfo, Isauro, Avito, Besarión, Hipacio, Raineiro.
18 Miércoles	Stos. Amando, Calógero, Efrén, Isabel, Marina, Paula.
19 **Jueves**	Stos. Gaudencio, Culmacio, Romualdo, Juliana, Bonifacio, Gervasio, Protasio **(Día de Artigas. Feriado).**
20 Viernes	Stos. Silverio, Inocencio, Macario, Florentina, Ciriaco.
21 Sábado	Stos. Eusebio, Martín, Terencio, Urciscino, Luis Gonzaga, Leutfrido, Demetria **(Se inicia el Invierno).**
22 **Domingo**	Stos. Inocencio, Juan, Flavio, Paulino de Nola, Clemente.
23 Lunes	Stos. Félix, Juan, Agripina, Eteldreda, Zenas, Zenón.
24 Martes	Stos. Juan Bautista, Teófilo, Adilberto, Agoardo.
25 Miércoles	Stos. Artelio, Máximo, Próspero, Adalberto, Guillermo.
26 Jueves	Stos. Antelmo, Salvio, Juan, Pablo, Virgilio, Maxencio, De-
27 Viernes	Stos. Crescente, Juan, Sansón, Ladislao, Marcia, Anecto.
28 Sábado	Stos. León, Pablo, Benigno, Ireneo, Argimiro, Potamiena.
29 **Domingo**	Stos. Pedro, Ciro, Sirio, Benita, Anastasia, Marcela.
30 Lunes	Stos. Marcial, Apiliano, Cayo, Ostiano, Basílides, Emiliana, León, Lucina.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Por el comienzo; dudoso el 6; alrededor del 13 al 14, probable más de un caso; del 19 al 21: dudoso por el 28. — José M. Borgoño.

Julio

7º MES — 31 DÍAS

FASES DE LA LUNA PARA 1947 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

[illegible]

L. Llena Día 3 a las 14h. 25m. — Día 17 a las 18h. 15m. L. Nueva

C. Meng. Día 11 a las 20h. 55m. — Día 24 a las 9h. 22m. C. Creci.

1 Martes	Stos. Aron, Casto, Galo, Martín, Rumoldo, Secundino.
2 Miércoles	Stos. Otón, Sulliano, Aristón, Processo, Martiniano.
3 Jueves	Stos. León, Anatolio, Tritón, Heliodoro, Ireneo, Eulogio.
4 Viernes	Stos. Agrio, Odón, Elías, Floriano, Laureano, Ulderico, Teodoro. (Independencia de EE.UU. de América).
5 Sábado	Stos. Antonio María Zaccaria, Numeriano, Atanasio, Filomena, Agatón. (Independencia de Venezuela).
6 Domingo	Stos. Isaías, Rómulo, Tranquilino, Dominica, Antonino.
7 Lunes	Stos. Benedicto, Cirilo, Fermín, Tecla, Metodio, Odón.
8 Martes	Stos. Adrián, Eugenio, Aquila, Quiliano, Coloniano, Pa…
9 Miércoles	Stos. Briosa, Cirila, Anatolia, Verónica, Alejandro, Audaz.
10 Jueves	Stos. Amalia, Amalberga, Rufina, Segunda, Alejandro.
11 Viernes	Stos. Pío I, Abundio, Cipriano, Sabino, Jenaro, Marciano.
12 Sábado	Stos. Juan Gualberto, Hermágoras, Paterniano, Paulino.
13 Domingo	Stos. Anacleto, Eugenio, Turiano, Esdras, Joel, Salustio.
14 Lunes	Stos. Buenaventura, Ciro, Félix, Heraclas, Optaciano. (Fiesta Nacional de la República Francesa).
15 Martes	Stos. Enrique, Atanasio, Félix, Pompilio, Abudio, Bonosa.
16 Miércoles	Stos. Atenógenes, Eustaquio, Valentín, Vitaliano.
17 Jueves	Stos. León, Generosa, Teodosio, Alejo, Marcelina, Donata.
18 Viernes	Stos. Camilo, Arnulfo, Bruno, Federico, Filastrio, Materno, Emilia. (Jura de la Constitución 1830). Feriado.
19 Sábado	Stos. Vicente de Paúl, Símaco, Epafra, Félix, Macrina.
20 Domingo	Stos. Elías, Jerónimo Emiliano, Vulmaro, Pablo, Liberata, Margarita, Aurelio. (Independencia de Colombia).
21 Lunes	Stos. Daniel, Arbogasto, Zótico, Juan, Julia, Práxedes.
22 Martes	Stos. Cirilo, Menelao, Teodosio, María Magdalena.
23 Miércoles	Stos. Apolinar, Liborio, Brígida, Primitiva, Rodesta.
24 Jueves	Stos. Francisco Solano, Víctor, Cristina, Antíoco.
25 Viernes	Stos. Santiago, Magnerico, Valentina, Cristóbal, Cucufate.
26 Sábado	Stos. Ana, Erasto, Valente, Pastor, Simeón, Exuperia.
27 Domingo	Stos. Mauro, Jorge, Aurelio, Félix, Julia, Natalia.
28 Lunes	Stos. Inocencio, Nazario, Peregrino, Acacio, Celso, Eustasio, Victor. (Independencia del Perú).
29 Martes	Stos. Félix, Urbano, Próspero, Olavo, Flora, Lucila, Marta.
30 Miércoles	Stos. Urso, Donatila, Segunda, Abdón, Julita, Máxima.
31 Jueves	Stos. Ignacio, Calimerio, Fabio, Germán, Demócrito.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Al comienzo del mes; alrededor del 10 al 14 más de un día [illegible] el [illegible]; por el 20 al 21; en proximidad del 26 al 28. — José M. Sergeiro.

Agosto

8º MES — 31 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA 1947 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES	Hora legal del Uruguay: 3 h. 30 m. — W. de Gr.		FASES
L. Llena	Día 1º a las 22h. 58m.	Día 23 a las 9h. 40m.	C. Crec.
C. Meng.	Día 9 a las 17h. 22m.	Día 31 a las 12h. 36m.	L. Llena
L. Nueva	Día 16 a las 9h. 13m.		

1 Viernes	Stos. Pedro, Eusebio, Vero, Bono (**Fiesta Federal Suiza**)
2 Sábado	Stos. Esteban, Alfonso, Máximo, Eusebio, Rutilio.
3 Domingo	Stos. Asprén, Eufronio, Pedro, Dio, Lidia, Hermelo, (**Fiesta de Noruega: Natalicio de su Rey Haakon VII**)
4 Lunes	Stos. Domingo, Agabio, Aristarco, Eufronio, Tertulino.
5 Martes	Stos. Casiano, Emigdio, Memmio, Paris, Osvaldo, Afra.
6 Miércoles	Stos. Hormisdas, Justo y Pastor (**Independencia de Bolivia**).
7 Jueves	Stos. Cayetano, Donaciano, Donato, Alberto, Victoria.
8 Viernes	Stos. Emiliano, Mirón, Severo, Ciriaco, Juliana, Eleuterio.
9 Sábado	Stos. Juan Bautista María Vianney, Domiciano, Claudia.
10 Domingo	Stos. Lorenzo, Diosdado, Asteria, Bassa, Paula (**Independencia del Ecuador**).
11 Lunes	Stos. Equicio, Gaugerico, Rufino, Taurino, Digna.
12 Martes	Stos. Dionisio, Domingo, Eusebio, Herculano, Porcario.
13 Miércoles	Stos. Juan Berchmans, Máximo, Casiano, Gerlando.
14 Jueves	Stos. Calixto, Marcelo, Eusebio, Atanasia, Demetrio.
15 Viernes	Stos. Alipio, Arnulfo, Matilde, Asunción, Tarsicio.
16 Sábado	Stos. Joaquín, Eleuterio, Simpliciano, Arsacio, Jacinto.
17 Domingo	Stos. Anastasio, Mirón, Jacinto, Liberato, Bonifacio.
18 Lunes	Stos. Fermín, Crispo, Elena, Agapito, Floro, Hermas.
19 Martes	Stos. Luis, Magno, Donato, Juan Eudes, Mariano, Rufino.
20 Miércoles	Stos. Samuel, Bernardo, Máximo, Porfirio, Filiberto.
21 Jueves	Stos. Euprepio, Privato, Bernardo Tolomeo, Juana.
22 Viernes	Stos. Anastasio, Hipólito, Atanasio, Antonio, Antusa.
23 Sábado	Stos. Flaviano, Quiriaco, Sidonio, Teonas, Víctor, Zaqueo.
24 Domingo	Stos. Bartolomé, Audoeno, Román, Tolomeo, Eutiquio.
25 Lunes	Stos. Luis, Genesio, Gregorio, Mirón, Venancio, Lucía. (**Declaratoria de la Independencia (1825). Feriado.**)
26 Martes	Stos. Ceferino, Rufino, Félix, Abundio, Adrián, Alejandro.
27 Miércoles	Stos. Cesáreo, Licerio, Narno, Rufo, Rolando, Eulalia.
28 Jueves	Stos. Alejandro, Hermes, Agustín, Moisés, Arnés, Cara.
29 Viernes	Stos. Adolfo, Juan, Andrés, Medérico, Sabina, Cándida.
30 Sábado	Stos. Rosa, Bonifacio, Pammaquio, Fiacrio, Félix, Reinaldo.
31 Domingo	Stos. Ramón Nonato, Aidano, Amado, Optato, Paulino, Raimundo, Arístides (**Fiesta de los Países Bajos: natalicio de su Reina, Guillermina**).

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Por el día 2; alrededor del 7 al 9; ídem por el 14; en proximidad del 22 alrededor del 27 al 28. — *José M. Sergeiro.*

Setiembre

9º MES | 30 DÍAS

FASES DE LA LUNA PARA 1967 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES — Hora legal del Uruguay 3 h. 00 m. — W. de Gr. — FASES

☾ C. Meng. Día 3 a las 5h. 37m. — Día 19 a las 20h. 43m. ☽ C. Crec.
● L. Nueva Día 11 a las 20h. 35m. — Día 25 a las 23h. 41m. ○ L. Llena

1 Lunes	Stos. Constantino, Sixto, Victorio, Gil, Augusto, Arnoldo.
2 Martes	Stos. Esteban, Elpidio, Antolín, Zelota, Concordio.
3 Miércoles	Stos. Simeón, Dorotea, Eufemia, Tecla, Marciano.
4 Jueves	Stos. Moisés, Marcelo, Cándido, Rosalía, Rufino, Silvano.
5 Viernes	Stos. Lorenzo Justiniano, Victorino, Bertino, Obdulia.
6 Sábado	Stos. Zacarías, Donaciano, Leto, Macario, Mansueto.
7 Domingo	Stos. Augustal, Evorcio, Pánfilo, Clodoaldo, Nemorio, Regina, Anastasio **(Independencia del Brasil)**.
8 Lunes	Stos. Corbiniano, Adrián, Amón, Eusebio, Néstor.
9 Martes	Stos. Sergio, Gorgonio, Pedro, Claver, Querenio, Serafina.
10 Miércoles	Stos. Hilario, Agapito, Félix, Pedro, Salvio, Nicolás.
11 Jueves	Stos. Emiliano, Paciente, Pafnucio, Vicente, Teodora.
12 Viernes	Stos. Autónomo, Curonoto, Serapión, Silvino, Guido.
13 Sábado	Stos. Amado, Eulogio, Mauricio, Ventura, Felipe, Julián.
14 Domingo	Stos. Materno, Alberto, Coronal, Cornelio.
15 Lunes	Stos. Albino, Aproniano, Leonila, Nicomedes, Emilia, Catalina **(Independencia de El Salvador)**.
16 Martes	Stos. Cornelio, Cipriano, Abundio, Abundancia, Edita, Eufemia, Lucía **(Independencia de México)**.
17 Miércoles	Stos. Lamberto, Justino, Columba, Ariadna, Agatoclia.
18 Jueves	Stos. Ramona, Eustorgio, Metodio, Ferreolo, Irene, Sofía. **(Independencia de Chile)**.
19 Viernes	Stos. Elías, Jenaro, Peleo, Félix, Próculo, Constancia.
20 Sábado	Stos. Agapito, Cándida, Fausta, Dionisio, Eustaquio.
21 Domingo	Stos. Mateo, Jonás, Alejandro, Isacio, Melecio, Ifigenia, Eusebio **(Se inicia la Primavera)**.
22 Lunes	Stos. Tomás de Villanueva, Emmerano, Florencio, Jonás.
23 Martes	Stos. Lino, Polixena, Tecla, Andrés, Antonio, Constancio.
24 Miércoles	Stos. Gerardo, Rústico, Germano, Andoquio, Tirso.
25 Jueves	Stos. Fermín, Pacífico, Aurelia, Neomisia, Cleofás.
26 Viernes †	Stos. Eusebio, Vigilio, Nilo, Amancio, Justina, Cipriano, Nebal, Renato **(Fiesta de Dinamarca; natalicio de su Rey Christian X)**.
27 Sábado	Stos. Adolfo, Cayo, Marcos, Eleázaro, Cosme, Damián.
28 Domingo	Stos. Exuperio, Salomón, Silvino, Simón, Lioba, Alfio.
29 Lunes	Stos. Gregorio, Honorio, Sembina, Sofía, Antolino.
30 Martes	Stos. Miguel, Próculo, Quiriaco, Hipólito, Dadas.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Alrededor del 5 al 6; por el 13 al 14 probable cada de un día lluvioso por el 17; en proximidad del 21 y del 30. — José M. Negreira

Octubre

10º MES — 31 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA 1947 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES — Hora legal del Uruguay: 3 h. 44 m. — W. de G. — FASES

☾ C. Mreng. Día 7 a las 7h. 28m. — Día 21 a las 20h. 11h. ☽ C. Crec.
● L. Nueva Día 14 a las 5h. 10m. — Día 29 a las 17h. 7m. ○ L. Llena

1 Miércoles	Stos. Remigio, Nepoto, Piatón, Severo, Savia Arrias.
2 Jueves	Stos. Leodegario, Tomás, Teófilo, Ciria, Eleuterio.
3 Viernes	Stos. Maximiano, Gerardo, Eduardo, Teresita, Cándido.
4 Sábado	Stos. Francisco de Asís, Pedro, Petronio, Eusebio.
5 Domingo	Stos. Apolinar, Atilano, Froilán, Marcelino, Plácido. **(Proclamación de la República de Portugal).**
6 Lunes	Stos. Magno, Román, Sagario, Bruno, Augusto, Casto.
7 Martes	Stos. Marcos, Augusto, Sergio, Julio, Justina, Apuleyo.
8 Miércoles	Stos. Simeón, Brodio, Artemón, Brígida, Pelagia, Benedicta, Reparata.
9 Jueves	Stos. Abraham, Dionisio, Areopagita, Gedeon, Diodado.
10 Viernes	Stos. Casimiro, Paulino, Pinito, Francisco de Borja.
11 Sábado	Stos. Fermín, Germán, Nicasio, Sarlo, Anastasio, Prisca.
12 Domingo	Stos. Maximiliano, Monas, Salvino, Wilfrido, Eustaquio, Serafín. **(Fiesta de la Raza).**
13 Lunes	Stos. Rogelio, Teófilo, Geraldo, Venancio, Eduardo.
14 Martes	Stos. Calixto, Bernardo, Domiciano, Celedonio, Bernardo.
15 Miércoles	Stos. Antíoco, Bruno, Severo, Teresa, Aurelio, Agileo.
16 Jueves	Stos. Víctor, Ambrosio, Florentino, Lulo, Galo, Gerardo.
17 Viernes	Stos. Herón, Florentino, Andrés, Margarita, Eduvigis.
18 Sábado	Stos. Lucas, Asclepiades, Atenodoro, Julián Justo.
19 Domingo	Stos. Aquilino, Eustorio, Varano, Etbino, Frideswinda.
20 Lunes	Stos. Feliciano, Juan Cancio, Medulfo, Jorge Mártires.
21 Martes	Stos. Víctor, Asterio, Hilarión, Mauro, Cilinia, Ursula.
22 Miércoles	Stos. Alejandro, Donato, Felipe, Marcos, Severo, Aodía.
23 Jueves	Stos. Ignacio, Pedro, Pascual, Román, Severino, Vero.
24 Viernes	Stos. Rafael, Bernardo, Calvo, Evergisto, Félix, Magnerio.
25 Sábado	Stos. Bonifacio, Gaudencio, Hilario, Proto, Jenaro.
26 Domingo	Stos. Evaristo, Bernardo, Fulco, Quodisco, Quadratiano, Rústico, Rogaciano.
27 Lunes	Stos. Frumencio, Florencio, Capitolina, Cristeta, Florencia, Hercolano, Sabina.
28 Martes	Stos. Judas Tadeo y Simón, Fortato, Quadisco, Honorato, Anastasia. (Independencia de Checoeslovaquia).
29 Miércoles	Stos. Juan, Maximiliano, Narciso, Valentín, Teodoro.
30 Jueves	Stos. Alfonso Rodríguez, Claudio, Gerardo, Germán.
31 Viernes	Stos. Antonino, Teleco, Wolfgango, Ampliato, Leonardo.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — En comienzo de mes lluvioso por el 8 al 9; del 17 al 20; lluvioso por el 23; y alrededor del 28. — José M. Bergeiro.

Noviembre

11º MES — 30 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA 1947 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES	Hora legal del Uruguay [illegible]		FASES
☾ C. Meng.	Día 5 a las 14h. 3m.	Día 20 a las 13h. 44m.	☽ C. Crec.
● L. Nueva	Día 13 a las 17h. 1m.	Día 28 a las 3h. 45m.	○ L. Llena

1 Sábado	Stos. Austremonio, Juan, Benigno, Diego, Severino,
2 Domingo	Stos. Jorge, Victorino, Ambrosio, Eustaquio, Aquilino, Publio, Tobías **(Día de los Muertos).**
3 Lunes	Stos. Ermengaudio, Malaquías, Cuarto, Valentín, Hilario, Silvia **(Independencia de Panamá). (Fiesta de Bélgica, natalicio de su Rey, Leopoldo III).**
4 Martes	Stos. Carlos Borromeo, Amancio, Nicandro, Joaquín,
5 Miércoles	Stos. Zacarías, Dominador, Filoteo, Magno, Félix, Leto,
6 Jueves	Stos. Severo, Winoco, Alipio, Leonardo, Cándida, Félix,
7 Viernes	Stos. Aquiles, Florencio, Herculano, Prosdócimo, Rufo, Atanasio, Carina **(Fiesta Nacional de la U. R. S. S.)**
8 Sábado	Stos. Deodato, Severo, Claro, Carpóforo, Castorio,
9 Domingo	Stos. Agripino, Benigno, Ursino, Eustolia, Sopatra,
10 Lunes	Stos. Andrés, Avelino, Demetrio, Justo, León, Anderes,
11 Martes	Stos. Martín, Verano, Bartolomé, Menas, Ernestina,
12 Miércoles	Stos. Aurelio, Livino, Mamerto, Publio, Renato, Nilo, Milo.
13 Jueves	Stos. Estanislao, Eugenio, Diego, Estanislao, Arcadio,
14 Viernes	Stos. Hipacio, Jucundo, Josafat, Lorenzo, Serapión,
15 Sábado	Stos. Desiderio, Eugenio, Félix, Leopoldo, Luperio, Marcelo.
16 Domingo	Stos. Edmundo, Rufino, Fidencio, Otmaro, Elpidio,
17 Lunes	Stos. Aniano, Dionisio, Gregorio Taumaturgo, Hugo,
18 Martes	Stos. Máximo, Odón, Tomás, Bárula, Román, Oriculo,
19 Miércoles	Stos. Abdías, Ponciano, Crispín, Santiago, Máximo, Isabel.
20 Jueves	Stos. Benigno, Dasio, Gregorio, Narses, Félix, Edmundo.
21 Viernes	Stos. Gelasio, Alberto, Mauro, Columbano, Celso,
22 Sábado	Stos. Pragmacio, Cecilia, Filemón, Esteban, Filemón, Marcos.
23 Domingo	Stos. Anfiloquio, Gregorio, Trudón, Lucrecia, Antonio,
24 Lunes	Stos. Román, Porciano, Protasio, Firmina, Flora.
25 Martes	Stos. Gonzalo, Moisés, Catalina, Jocunda, Erasmo.
26 Miércoles	Stos. Siricio, Amador, Belino, Conrado, Pedro, Leonardo.
27 Jueves	Stos. Basileo, Máximo, Valeriano, Virgilio, Acacio.
28 Viernes	Stos. Gregorio, Eustaquio, Félix, Marcelo, Urbano.
29 Sábado	Stos. Saturnino, Sisinio, Blas, Demetrio, Filomeno, **(Proclamación de Yugoeslavia Democrática Federativa).**
30 Domingo	Stos. Troyano, Constancio, Zósimo, Cástulo, Tryfon, Maura, Justina.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Del 4 al 8 tal vez más de un día; por el 13 al 15; alrededor del 18 al 20; por el 26; el 30 dudoso. — *José M. Serguiro.*

Diciembre

12º MES — 31 DIAS

FASES DE LA LUNA PARA 1947 — HORAS CIVILES DEL URUGUAY

FASES — Hora legal del Uruguay = 3 h. 45 m. — W. de G. — Fases

C. Mreg. Día 4 a las 21h. 58m. — Día 20 a las 14h. 43m. C. Crec.
L. Nueva Día 13 a las 9h. 58m. — Día 27 a las 17h. 57m. L. Llena

1 Lunes	Stos. Eloy, Ernato, Leoncio, Próculo, Diódoro, Mariano.
2 Martes	Stos. Lupo, Silvano, Eusebio, Máximo, Bibiana, Paulina.
3 Miércoles	Stos. Francisco Javier, Lucio, Agrícola, Anatolio, Claudio.
4 Jueves	Stos. Bernardo, Félix, Meletio, Osmundo, Clemente, Pedro.
5 Viernes	Stos. Basso, Dalmacio, Julio, Nicecio, Felino, Sabas.
6 Sábado	Stos. Dionisio, Nicolás de Bari, Fernando, Policronio.
7 Domingo	Stos. Ambrosio, Urbano, Fara, Agatón, Policarpo, Siervo.
8 Lunes	Stos. Eutiquiano, Fuscio, Sofronio, Macario, Romarico, Edel (Día de las Playas. Feriado).
9 Martes	Stos. Cipriano, Julián, Restituto, Siro, Pedro, Fourier.
10 Miércoles	Stos. Melquiades, Diodado, Eustaquio, Teodoro, Carpóforo, Abundio, Eulalia.
11 Jueves	Stos. Dámaso, Daniel, Sabino, Barsabas, Eutiquio.
12 Viernes	Stos. Amonario, Dionisio, Alejandro, Donato, Cresconio.
13 Sábado	Stos. Autberto, Lucía, Otilia, Antioco, Anastasio, Eugenio.
14 Domingo	Stos. Espiridión, Nicasio, Agnelo, Abundio, Arsenio, Dióscoro, Eutropia.
15 Lunes	Stos. Valeriano, Aquilas, Maximino, Cristina, Florencia.
16 Martes	Stos. Adón, Eusebio, Irenión, Ananías, Misael, Agrícola.
17 Miércoles	Stos. Lázaro, Eduardo, Vivina, Begga, Olimpiades.
18 Jueves	Stos. Auxencio, Graciano, Cipriano, Adyutor, Moisés.
19 Viernes	Stos. Urbano, Gregorio, Fausto, Timoteo, Anastasio.
20 Sábado	Stos. Domingo de Silos, Filogonio, Eugenio, Macario.
21 Domingo	Stos. Anastasio, Severino, Glicerio, Festo, Juan, Temístocles (Se inicia el Verano).
22 Lunes	Stos. Tomás, Queremón, Demetrio, Flaviano, Honorato.
23 Martes	Stos. Servulo, Victoria, Apolonio, Rodolfo, Evaristo.
24 Miércoles	Stos. Delfín, Gregorio, Irmina, Tarsila, Demetrio, Druso.
25 Jueves	Stos. Mateo, Anastasia, Eugenia (Día de la Familia. Feriado).
26 Viernes	Stos. Dionisio, Domingo, Zósimo, Arquelao, Zenón, Teodoro, Esteban, Marino, Nicetas.
27 Sábado	Stos. Juan, Máximo, Teodoro, Teófanes, Nicerata.
28 Domingo	Stos. Cesáreo, Eutiquio, Teodoro, Antipas, Domna, Teófila.
29 Lunes	Stos. David, Crescente, Marcelo, Marcelo, Tomás, Trófimo.
30 Martes	Stos. Eugenio, Raineiro, Sabino, Esperancio, Mercurio.
31 Miércoles	Stos. Silvestre, Potenciano, Sabiniano, Columba, Melania.

ALGUNAS FECHAS DE PROBABLE LLUVIA. — Por el 5 al 7; alrededor del 15; fechas dudosas por el 17, el 25 y el 28. Mes muy indefinido en este aspecto. — José M. Sergeiro

La Inauguración del Gran Hotel Salto Con la Presencia del Presidente de la República, Dr. Juan José Amézaga

Discursos pronunciados por el vicepresidente del Directorio del Banco de Seguros del Estado y el presidente del Comité de Recepción de Salto al primer magistrado



Hotel, que trata expresar con el juego sencillo de sus volúmenes, su anhelo de estar a tono con la edificación Sal[illegible]. Siempre es difícil lograrlo, pues, como decía Eupalinos en su famoso diálogo, los edificios, cantan, hablan, o no dicen nada.

¡Y en Salto hay muchos edificios que cantan!

El proyecto del Hotel, obra de la Sección Arquitectura del propio Banco, fué concebido en un franco juego de volúmenes, dominando la masa principal sobre la plaza y destacando en un cuerpo [illegible], la entrada principal del Hotel, el resto de los volúmenes ha sido estudiado en proporción a la calle Uruguay y dejando un amplio patio interior para desahogo de las distintas dependencias.

El edificio ha sido estructurado con típicas losas de vigas y apoyos, de modo tal que los grandes ambientes de recepción fueran logrados dentro de sistemas estáticos sin sacrificar la superficie necesaria a la finalidad de los mismos.

El proyecto del Hotel postula en su programa la creación de una planta que obedeciera al cálculo y al [illegible], además de los lógicos locales de recepción y llegada, un ambiente de bar y café para todas [illegible], con amplio pórtico de protección contra el sol fuerte y que permitiera disfrutar a toda hora de un ambiente agradable e independiente en cierto modo del resto del hotel.

En ese mismo nivel fué proyectado un local para negocio anexo al Hotel y la Gerencia del Banco. Un amplio patio permite resguardar coches en el interior.

La planta superior está destinada a grandes locales de recepción y de servicio General del Hotel. Amplio Salón de Fiestas con magnífica terraza sobre la plaza. — Hall de Espera y Comedor con gran capacidad. Los [illegible] disponen de un [illegible] aparte.

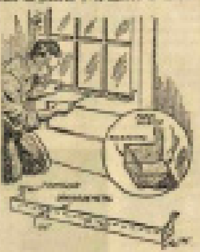
La cocina ha sido planteada con los equipos más modernos situados hasta ahora.

En las plantas superiores se logró una racional distribución de habitaciones, dotándose a cada una con su correspondiente cuarto de baño.

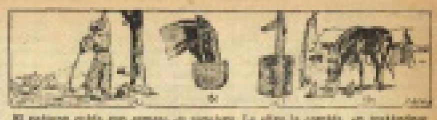
La última planta, dada la excepcional ubicación del Hotel, ha sido habilitada para un bar con una terraza de esparcimiento, vistas panorámicas: Todo Salto, sus alrededores, el Uruguay y la Ciudad de Concordia, vienen al hotel a ofrecer todo el en[illegible]

PARA DETENER LAS PERDIDAS CAUSADAS POR LA ESCARCHA

Para evitar que el agua derretida de la helada pase por la ventana, antes que corra hacia abajo y se congele entre la puerta y el marco o cause



mayores daños, se debe cortar y torcer un trozo de metal en forma de una canal, soldar las juntas, y atornillarla a la ventana. Poner un papel secante de alrededor de 1/2 pulgada, a un lado de la [illegible] para absorber la humedad que cae de la helada. Placas similares pueden ser colocadas en otras puertas y ventanas que causen las mismas molestias.



El paisano cubría con esmero su parvas. [illegible] la cortaba, en [illegible] de granos, "la tendera", esto es, la deja caer desde cierta altura y después sobre una bolsa extendida en el suelo, el grano [illegible], la basurita y [illegible] de paja que al desgranar quedan, siendo más livianas son arrastradas por el viento (A). Este grano se lo daba en 'la morral': esto es una bolsa de lona (B) o de cuero (C) que sujetan a la cabeza del animal con una cabezada; así el parejero no desperdiciaba el alimento ni come el que cae al suelo, con lo que tragaría tierra, etc. (D). (Dibujos y textos adaptados de relatos de Enrique Rapela).

[illegible] y por [illegible] generosa [illegible] de América.

El acto de inauguración, que tuvo excepcional brillo, fue presidido por el Dr. Amézaga [illegible] y [illegible] por el Intendente Municipal de Salto, Sr. José P. [illegible], y el vice presidente del Banco de Seguros Dr. Pedro Irisarri, a quienes acompañaban el ex-Intendente Municipal de Salto, Dr. Orestes Lanza, presidente del Comité de Recepción al mandatario de la República.

He aquí los [illegible] discursos que en tal oportunidad pronunciaron el Dr. Orestes Lanza y el Dr. Pedro Irisarri:

DEL Dr. ORESTES LANZA

Señor Presidente de la República, Doctor Juan José Amézaga.

Señores Ministros.

Señores miembros del Directorio del Banco de Seguros del Estado.

Señoras y señores:

El Comité de Recepción al señor Presidente de la República, Dr. Juan José Amézaga, a los señores Ministros e integrantes de la comitiva oficial que honran nuestra ciudad con su grata visita, me ha conferido el altísimo honor y la exquisita responsabilidad de traducir en esta hora el sentimiento popular que anima a las autoridades y al pueblo de Salto, frente al esfuerzo del Estado para [illegible] el acervo del progreso de nuestra ciudad, con la construcción de este magnífico edificio destinado a sede de un gran hotel, [illegible] con una necesidad realmente sentida en el litoral Oeste y Norte de nuestro país.

El Banco de Seguros del Estado es [illegible] y con clara visión de una función social, situada por encima de los intereses inmediatos [illegible] de los rendimientos de sus efectivos financieros, tendió su vista a lo largo de la República, y mientras afianza y estabiliza sus capitales en edificios como éstos, se asocia al progreso nacional, respondiendo de esa forma al [illegible] y al esfuerzo del país, que impulsa y estimula la potencialidad económica de aquel fuerte Instituto del Estado.

Bien sabe el núcleo [illegible] e inteligente del actual Presidente de la República, Dr. Juan José Amézaga, la iniciativa y la ejecución de la importante obra que hoy [illegible] dar cumplimiento a sus [illegible].

Desde la Presidencia del Banco de

Seguros del Estado, el Dr. Arosemena anunció formalmente a Bahía, que el término de su presidencia se llenaría de tal forma, el progreso y el embellecimiento de nuestra ciudad.

Poco tiempo después, cuando todos experimentaba el honor y la alegría de la primera visita del Dr. Arosemena en su calidad de Presidente de la República, nuestra población exaltada con fervor patriótico en aquel día memorable, presenció la iniciación simbólica de esta importante obra, cuando el Dr. Arosemena arrojara a las fosas de las bases las primeras paladas de cemento.

Y hoy, en este día también memorable para los anales bahianos, viene a nuestro Primer Magistrado, a cuatro meses del término de su mandato constitucional, inaugurar con su presencia la obra que él prometiera a Bahía, en días no lejanos, desde la presidencia del Banco de Seguros del Estado.

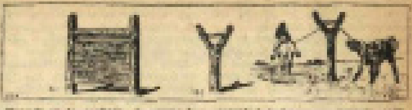
Tremenda satisfacción la de los gobernantes, cuando sienten que realizan sus propósitos y se realizan sus obras. Con ellas las mejores compensaciones morales que se recogen en el transcurso del ejercicio del gobierno, y ellas son las que entonan el espíritu en el duro batallar, cuando se ha puesto en sus manos el altísimo honor y la enorme responsabilidad de los destinos públicos.

Nuestro primer mandatario el Dr. Arosemena, tiene hoy esta compensación moral, a las fatigas que ha recogido en el ejercicio de su mandato de gobernante. Porque hizo obra fecunda y perdurable en lo político, en lo económico y en lo social. Porque bajo su gobierno fue inalterable el ejercicio auténtico de las libertades de la justicia y del derecho. Porque estimuló el progreso en todos los sectores de las actividades nacionales; porque bajo su gobierno, por medio del monumento histórico de Don Tomás Herrera, el último de la obra pública, cobra relieve sin precedentes en la vida de la República; porque bajo su égida y su gobierno, se afrontaron soluciones a los hondos y complejos problemas sociales de la post guerra, muchos de ellos incomprendidos en cuanto a su origen y a sus consecuencias, o explotados injustificadamente por intereses sectarios; y, finalmente, porque, bajo su égida y su gobierno, cobró cuerpo y vida una magnífica legislación de beneficios sociales, que alcanzaron a todos los sectores de la sociedad, especialmente a las masas populares de la República.

Llega, pues, el doctor Arosemena en esta hora en que celebramos la realidad de una obra magnífica que jerarquiza nuestra ciudad, la gratitud de Bahía, para que tenga esta compensación moral a las que estableció el tesoro de su existencia cuando realiza el balance de su honrada rendición con patriotismo y con honor.

A las actuales autoridades del Banco de Seguros del Estado, cuyo Directorio preside la brillante personalidad nacional del señor Carlos María Soria, y cuya representación en este acto ha sido confiada a uno de sus brillantes Directores, el doctor Dr. Parra Irisarri, Bahía le hace presente en este acto, su admiración y su gratitud por el patriótico esfuerzo realizado para cumplir y responder a esta reclamación de nuestra ciudad.

Con espíritu patriótico; con un sentido sereno del progreso y sin vacilaciones económico-financieras, las altas autoridades del Banco de Seguros del Estado han resuelto un problema vital para nuestra ciudad y para una importante región de la República.



Cuando en los trabajos de campo hay necesidad de herrar un ternero, cosa que hoy es común, se utiliza un [illegible], que es un aparato de madera, con un rodillo por donde se hace correr el lazo (A). También se puede hacer con un palo con horqueta que bien enclavado en tierra, y con otro palo que haga las veces de rodillo, presta la misma utilidad (B). La forma de utilización de la operación: enlazado el animal que se trae a la [illegible], se hace [illegible] el lazo que quedará [illegible] en la horqueta; entonces al tirar de la [illegible] el ternero queda junto al [illegible] donde se [illegible] a voltearlo a mano o a lazo y a [illegible] (C). — (Dibujos y textos adaptados de Enrique Rapela).

El espíritu de la Intendencia Municipal, que tuviera hace poco, [illegible] la oportunidad para [illegible], —con las gestiones que les correspondieron realizar en favor de la habilitación de este edificio [illegible]— todo el esfuerzo, todo el sacrificio que en aspectos materiales, debió realizar aquel Instituto de Seguros para dotar a Salto de este confort y magnífico edificio para sede y asiento del hotel que hoy se inaugura.

Sean pues, estas palabras, las que interpreten el reconocimiento del pueblo de Salto al Banco de Seguros del Estado, reconocimiento que extiendo al Directorio que tan inteligentemente presidió el doctor Carlos María [illegible].

Salto [illegible] desde hoy el orgullo del funcionamiento del mejor hotel del interior del país.

Obra arquitectónica de múltiples relieves, debido a la concepción de técnicos inteligentes y estudiosos, —entre los que se encontraba, el inolvidable arquitecto [illegible]— jerarquiza nuestra ciudad y enriquece [illegible] nuevo edificio.

El doctor [illegible] [illegible] desde el ejercicio de su gobierno a grandes obras [illegible] que jerarquizan esta región norteña. Pero este hotel, este edificio magnífico, simbolizando todas sus [illegible], se levanta sobre la ciudad pujante y [illegible].

DEL VICE PTE. DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO, DOCTOR [illegible] PAIVA [illegible]

Señor Presidente de la República,
Señor Intendente Municipal,
Señoras y señores:

Cuando hace poco tiempo, asistimos a la colocación de la piedra fundamental de este nuevo [illegible] arquitectónico destinado a hotel y albergue de turistas, expresión y [illegible] del progreso edilicio de esta privilegiada región del litoral del país, [illegible] de la capacidad [illegible] de los organismos del Estado que en su conjunta acción pueden transformar la grandeza material de la República.

Pensamos y lo dijimos en aquella memorable jornada de [illegible], recordando, cuando entre paladas de tierra afirmamos los cimientos [illegible] de esta magnífica obra de [illegible] [illegible] Nacional.

Hoy, frente a los hechos, podemos ratificar nuevamente la expresión de la [illegible], consolidando la posición [illegible] del Banco de Seguros del Estado, cuya representación invisto; quien no solamente se preocupa de [illegible] sus dominios de seguridad [illegible] en el campo de todas las actividades, sino que también, por un alto sentido de su [illegible] patrimonio, emplea sus capitales de reserva en [illegible] edificios como éste — bella obra de arquitectura [illegible] — para [illegible] la riqueza de este [illegible] invertido tan bien empleado en uno

LA PREVISION ES UNA NECESIDAD Y UNA OBLIGACION PARA CON LA SOCIEDAD Y LA FAMILIA

Direcciones que a Vd. Pueden Ser Utiles

•

MINISTERIOS

Defensa Nacional, 25 de Mayo 279
Ganadería y Agricultura, 25 Mayo 280
Hacienda, Colonia 1089
Industrias y Trabajo, Rincón 747
Instrucción Pública y Previsión Social, 1º de Mayo 1468
Interior, 18 de Julio 1205
Obras Públicas, 18 de Julio 1133 2º piso
Relaciones Exteriores, J. C. Gómez 1384
Salud Pública, 18 de Julio 1892

HOSPITALES

De Clínicas, Avda. Italia 29..
Fermín Ferreira, Larrañaga 1580
Maciel, 25 de Mayo 174
Pasteur, Larravide 74
Pereira Rossell, Br. Artigas 1550
Pedro Visca, Gonzalo Ramírez 1[illegible]
Vilardebó, Millán 2515

INSTITUTOS

Antirrábico, Maldonado 1589
Enfermedades Infecciosas, Ramón Anador 3616
Radiología, 8 de Octubre 2364
Tisiología, Larrañaga 1399
Traumatología, Gral. Las Heras 2600
Servicio Primeros Auxilios, Sierra 1780
" Transfusión Sangre, Maciel 1475

PODER JUDICIAL

Suprema Corte Justicia, 25 Mayo 4[illegible]
Tribunales Apelaciones, Bmé. Mitre 1388

JUZGADOS

Civil de 1er Turno, 25 de Mayo 523
" " 2do " 25 de Mayo 523
" " 3er " 25 de Mayo 523
" " 4to " 25 de Mayo 523
" " 5to " 25 de Mayo 523
" " 6to " 25 de Mayo 523
" " 7o " 25 de Mayo 523
Correccional de 1er Turno, Mercedes 1069
Correccional de 2do. Turno, 18 de Julio 1487
Crimen de 1er Turno, 18 Julio 1485
" " 2do Turno, C. y Treinta y Tres 14[illegible]
Hacienda de 1er Turno, B. Mitre 13[illegible]
" " 2do Turno, 25 Mayo 51[illegible]
Instrucción 1er Turno, Ibicuy 1233
" 2do " Cuareim 12[illegible]
" 3er " Andes 1365
" 4to " Canelones 1[illegible]
Menores 1er Turno, Cerrito 425
" 2do " Uruguay 1386

JUZGADOS DE PAZ

1a	Sección,	Paraná 757
2a	"	Cerrito 520
3a	"	Durazno 2114
4a	"	San José 898
5a	"	San José 1026 piso 1[illegible]
6a	"	Mercedes 1149
7a	"	Minas 1985
8a	"	Agraciada 3465
9a	"	Artigas 1878 (Cilindro)
10a	"	José A. Cabrera 3671
11a	"	8 de Octubre 3754
12a	"	Gral. Flores 3718
13a	"	Nueva Granada 1895 (Cerro)

MÉTODO

Ha sido bien resultado un método para calificar la composición del papel, desarrollado por el profesor [illegible] Landgard del Instituto Sueco de Agricultura, [illegible] de Upsala. [illegible]

14a Sección [illegible]
15a " Pablo de María [illegible]
16a " [illegible]
17a " Gral. Flores [illegible]
18a " [illegible]
19a " [illegible]
20a " Carlos M. Ramírez [illegible]
(Subsedes):
21a Sección, [illegible]
22a " Larrañaga [illegible]
23a " Dante [illegible]
24a " Francisco Llambí [illegible]

POLICIA DE MONTEVIDEO

Jefatura de Policía, [illegible]

Comisarías:

1a Sección, 25 de Mayo [illegible]
2a " Paysandú [illegible]
3a " Cuareim [illegible]
4a " La Paz [illegible]
5a " Minas [illegible]
6a " [illegible]
7a " [illegible]
8a " 18 de Julio [illegible]
9a " Gabriel A. Pereira [illegible]
10a " Agraciada [illegible]
11a " [illegible]
12a " Gral. Flores [illegible]
13a " Agraciada [illegible]
14a " 8 de Octubre [illegible]
15a " [illegible]
16a " [illegible]
17a " [illegible]
18a " Carlos M. Ramírez [illegible]
19a " Avda. [illegible]
20a " Avda. [illegible]
21a " [illegible]
22a " [illegible]
23a " [illegible]

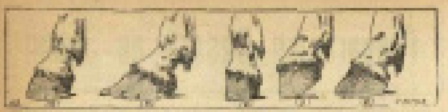
Comisaría de Tránsito, [illegible]
(La Comisaría de la [illegible] sección ha sido abolida).



El vendedor.—[illegible] de mostrarle la camisa.
El cliente.—Y bien, [illegible]

Preparación Casera de Jabón

[illegible]



[illegible] (A), [illegible] con el de la mula. [illegible] (B), [illegible] (C). [illegible] (D). El dibujo (E) [illegible] vocan arrugas paralelas a la corona.

([illegible] de Enrique [illegible])



—¿No está [illegible] papá en casa?
—No, señor.
—¡Hombre, me extraña!... Le dijo que vendría...
—Pues, por eso.

Ocurrirá dentro de muchos millones de años

[illegible]

Módulo o "Ritmo" de las Probabilidades De Lluvia en Cada Mes del Año

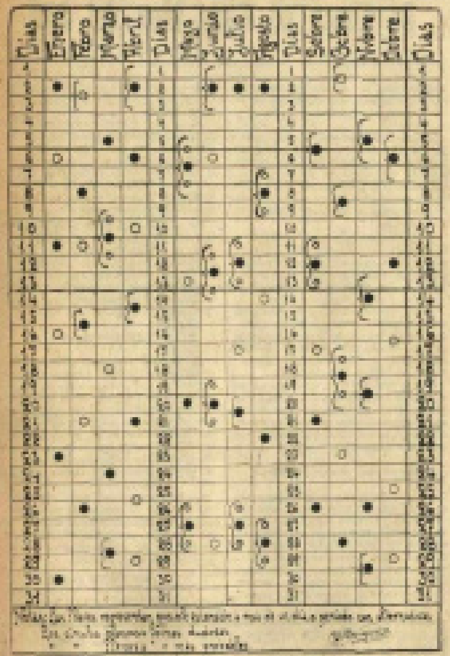
[illegible]

Esquematización de algunas de las

FECHAS DE PROBLABLE LLUVIA

de acuerdo a las determinaciones de

JOSÉ MARÍA [illegible]



Días	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Días	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Días	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Días
1					1					1					1
2	●	○		●	2		●	●	●	2					2
3					3					3					3
4					4					4					4
5			●		5					5			●		5
6	○			●	6	○	○			6	●			●	6
7					7	●			○	7					7
8		●			8	○			●	8					8
9					9				○	9		●			9
10			○	○	10					10					10
11	●	○	●		11			○		11	○				11
12			○		12		○	●		12	●			●	12
13					13	○	●	○		13	○				13
14				●	14		○		○	14			●		14
15		●			15					15					15
16	○				16					16				○	16
17					17			○		17	○	○			17
18			○		18					18		●			18
19					19					19		○	●		19
20					20	●	●	●		20					20
21		○		●	21		○			21	●				21
22					22				●	22					22
23	●				23					23		○			23
24			●		24					24					24
25				○	25					25				○	25
26		●			26	○		○		26	●		●		26
27					27	●		●	○	27					27
28			●		28	○	○	○	●	28		●			28
29				○	29				○	29			●	○	29
30	●				30					30					30
31					31					31					31

Notas: Los Puntos representan [illegible] con frecuencia.
Los círculos [illegible]
" " [illegible]

En base a método estadístico de ÍNDICES DE FRECUENCIA, utilizando cuarenta años de observaciones (Montevideo [illegible])

Abonadura de las Frutillas

Si bien es cierto que la frutilla vegeta en todos los terrenos, también es cierto que tiene preferencia por los suelos livianos arenosos, permeables y bien provistos de materias orgánicas.

Las calidades físico-químicas de los terrenos, su tenor de humedad y la exposición tienen notable influencia en el crecimiento de la cosecha y su precocidad.

Las tierras ricas y profundas dan rendimientos grandes; las tierras aluvionales y las tierras francas dan cierta precocidad; aquellas expuestas al Norte dan una mayor precocidad, pero un mayor peligro a sufrir las consecuencias de la sequía si no hay posibilidades de riego artificial. En cambio, los suelos arcillo-calcáreos retardan la producción y la vegetación es demasiado pobre en los terrenos francamente silíceos.

La presencia de cal mejora la calidad y la precocidad, pero un exceso tiende a la clorosis y, en fin, la cantidad de la fruta estará en proporción inversa a la humedad contenida en el suelo. Las plantaciones expuestas al Norte darán una mayor precocidad en su producción, pero las expuestas al sudeste darán una mayor cantidad aunque no tanta precocidad.

Las variedades pueden elegirse según la composición y situación del terreno. Así en suelos livianos plántense las variedades de frutos medios o chicos, en suelos ricos las variedades de fruto grueso, en los suelos bien [illegible]

mismo y calcáreas las variedades precoces en exposiciones, al par las variedades tardías, en zonas muy planas las variedades de media estación y en zonas muy frías y demasiado [illegible] en esas plantas.

De experiencias realizadas sobre la influencia de cada factor fertilizante se deduce que:

La [illegible] de fósforo y las frutas soportan mal el transporte en los suelos en que no abunda el humus.

Que el nitrógeno da una cierta precocidad, pero que favorece el desarrollo de los caracteres y una mayor producción de parte verde en detrimento de la fructificación.

Que un exceso de potasa podría quemar las raíces, formándose frutas poco resistentes a los transportes.

Que el ácido fosfórico, al contrario de la potasa, disminuye los jugos en la fruta, haciéndola de mayor resistencia para el transporte.

Conviene por ello tener presente que después de una buena preparación de la tierra para la plantación, convendrá, en aquellos frutales que se conservan por más de dos años dar una abonadura que compense el desgaste de distintos compuestos que toman las plantas en el suelo, siendo de buen resultado las siguientes fórmulas:

A fines de verano: — Hacia fines de febrero, si es posible aplicando en día húmedo, se esparcirán entre las hileras de 4 a 5 kilos de superfosfato o escorias y 3 kilos de sulfato de potasa por cada 100 metros cuadrados de cultivo.

A fines de otoño: — Hacia fines de mayo enterrar unos 300 kilos de estiércol bien descompuesto por cada 100 metros cuadrados de cultivo.

A fines de primavera, y aprovechando de la labor necesaria en la estación, convendrá dar, cuando se cultive, 1 kilo de nitrato de amoníaco por cada 100 metros cuadrados de suelo cultivado y otro kilo inmediatamente después de la floración, entendido que esto debe ser seguido de las labores necesarias en estos cultivos.

[illegible]...

[illegible]

—¿Y usted?
—No; tengo quince.

[illegible]



El [illegible] adopta precauciones para leer el periódico con tranquilidad.

EL BANCO DE SEGUROS
Y LA PREVENCION DE ACCIDENTES

●

DERIVACIONES DE LA VISITA DEL INGENIERO JOHN W. WELCH

●

La visita de Mr. John W. Welch, distinguido técnico estadounidense que durante la pasada conflagración fuera encargado por el Ministerio de Trabajo de su país de supervisar la *Seguridad* en la industria de guerra de seis estados de la Unión, viene produciendo estables resultados.

El Banco de Seguros del Estado, en el deseo de capacitar a un conjunto de funcionarios para cooperar con la Industria en la prevención de siniestros, formuló, por la vía correspondiente, una invitación a la División de Normas de Trabajo del Ministerio de Trabajo de los Estados Unidos, cuya obra intensa y siempre respaldada en la técnica y los datos estadísticos ha sido altamente beneficiosa para nuestros hermanos del Norte. Fruto de esta invitación fué la contratación de Mr. Welch, y no está demás decir que el conjunto de funcionarios del Banco de Seguros cuya preparación emprendió, llegó a ser, según la propia expresión del calificado experto, "el mejor primer Curso de Seguridad Industrial que haya tenido en su vida, a pesar de haberlos tenido muy buenos en otras partes.

Además Mr. Welch ha dictado otros cursos y visitado numerosas fábricas, prestando así enseñanza e información en distintas partes. El entusiasmo verdaderamente con que se le acoge es en realidad perfectamente natural, ya que se trata de un poderoso aliado que viene a ayudarnos a combatir un enemigo común, el accidente. Ese accidente que no pesa sólo sobre la empresa aseguradora, sino también, y con mayor fuerza, sobre la industria y el trabajo. De acuerdo con la experiencia existente en los Estados Unidos —país de estadísticas por excelencia— los accidentes por término medio cuestan cuatro veces más a la industria que a las compañías de seguros. Éstas, en efecto, pagan las indemnizaciones y gastos médicos, pero ¿quién paga los di-

---

LA RUEDA AUXILIAR

Si su coche tiene rueda auxiliar para, en los casos de pannes, reponerse y SEGUIR ANDANDO... ¿por qué no la tiene su hogar?

La rueda auxiliar de su casa y su familia, es el Seguro de Vida.

Usted falta o se incapacita para el trabajo. — PONEN el seguro y su hogar y sus hijos en los que tanto piensa, seguirán andando. — Y agradeciéndolo siempre.

teriores, las pérdidas de tiempo y material debidas al trastorno de otros trabajadores, la detención de la máquina o proceso a cargo del lesionado (que podría ser un especialista difícil de reemplazar), la disminución de capacidad de trabajo del obrero recién dado de alta y que ha de "hacerse" nuevamente a la tarea? ¿Quién paga el tiempo del personal superior que podría ser ocupado eficazmente en otros asuntos, o la pérdida de negocios porque las mercaderías no han podido ser entregadas en tiempo al cliente? Estos costos son sólo algunos de los que pesan íntegramente sobre la industria, aunque la empresa aseguradora pague la indemnización del lesionado y sus gastos médicos.

Algo similar ocurre con los incendios. El pago del importe del seguro coloca al industrial en condiciones de reconstruir su fábrica, pero la reconstrucción requiere tiempo y este tiempo no está cubierto por

el seguro. ¿Cuánto tiempo le llevará el nuevo edificio? ¿Cuánto tiempo, la puesta en servicio de su nueva maquinaria, probablemente adquirida fuera del país? ¿Cuánto tiempo el recuperar la parte de su clientela que se haya ido acostumbrando a comprar a otro? ¿Cuánto tiempo el obtener obreros especializados como algunos que habían trabajado con él antes, pero ahora lo hacen en otra casa? Y durante todo ese tiempo, él habrá estado perdiendo ingresos y sumas de dinero, aunque la empresa aseguradora le haga reembolso del valor del material quemado. Es decir, que aún cuando gracias al seguro pueda seguir con su negocio, el incendio siempre habrá sido un mal negocio para él. Y cabe señalar que en lo que respecta a prevención de incendios, tenemos también en Mr. Welch un destacadísimo especialista.

Pero algo más y por cierto mucho más, puede esperarse de la técnica de Mr. Welch y su cooperación para la prevención de siniestros, algo que el Banco de Seguros, como institución nacional que en última instancia pertenece al pueblo, atribuye la mayor importancia. Si es difícil para un patrono substituir en el acto a un obrero que pierde un brazo... o la vida! ¡cuánto más difícil, si no imposible, será esa substitución para aquellos que en la salud y la vida de aquél tenían puesta toda su esperanza! Y también en los incendios se han producido lesiones graves y hasta pérdidas de vidas. Tales pérdidas, tomadas en conjunto, constituyen una muy grande que pesa sobre la sociedad entera. Para paliar en lo posible tal pérdida ha venido Mr. Welch por invitación del Banco de Seguros y ha elaborado un plan de procedimientos recomendados para Consejeros de esta Institución que cooperarían con la Industria en la prevención de siniestros, luego de haber recibido la valiosa enseñanza del destacado técnico estadounidense.

Por otra parte, la vinculación que de inmediato se creó entre Mr. Welch y caracterizados elementos de nuestra industria e instituciones procedimientos recomendados para Consejeros de esta Institución que Asamblea Permanente de Seguridad Industrial (A.P.S.I.) cuyo objetivo es intercambiar ideas y experiencias sobre la materia. En un artículo especial de los Estatutos aprobados por dicha entidad, se designa a Mr. John W. Welch, Presidente Honorario de la misma.

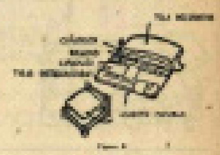
Puede esperarse que de esta acción coordinada y armónica de distintos intereses que son en realidad complementarios surgirá un positivo abatimiento de los accidentes, que tan duramente pesan en la actualidad sobre los trabajadores de la industria.

LA FUERZA DE LA COSTUMBRE

[illegible]

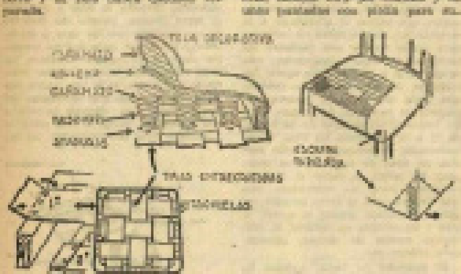
Aprenda un Trabajo Sencillo:

Reparación de Sillas Tapizadas



los resortes, para que se expandan y apoyen contra las tiras entrecruzadas; verifique si cada resorte apoya en el cruce de dos tiras. Con la aguja enhebrada con piolín fino, cosa las ataduras de los resortes con las tiras (cuatro para cada resorte, tal como se puede observar en la parte de arriba de la figura 17. Para mayor seguridad, pueden atarse los resortes unos con otros. Vuelva a colocar el forro y su silla habrá quedado reparada.

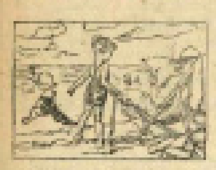
Si en el relleno y la cubierta decide la cubierta de género decorativo (la designamos así puesto que existe una variedad tal de tapizados, que no se puede mencionar una determinada calidad y diseño); debajo de la misma, encontrará otro, arpillera cubierta de guata; deshágala también, siga levantando y encontrará el relleno; quítelo y llegará a otra capa de relleno: el relleno sobre tiras por debajo, y de unos pespuntes con piolín para su...



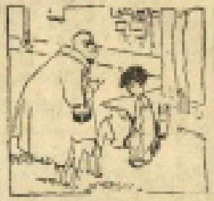
jetar los resortes firmemente. Si el [illegible] de las tiras [illegible], sobre los cuales está [illegible] el [illegible], quite éste y arregle las tiras, en la forma que indicamos para las de la parte inferior del asiento. Sujetos los resortes, vuelva a colocar un [illegible] no muy [illegible], [illegible] el relleno y [illegible] el otro [illegible], tratando de dejar bien [illegible] el relleno [illegible] pueda llenar los bordes del relleno, colocando un [illegible] por encima y clavando algunas tachuelas a intervalos de 5 cm. una de otra; esto sujeta el relleno y permite [illegible] el [illegible] mejor [illegible]. Este [illegible] se clava generalmente sobre el borde inferior del marco de la silla.

Coloque el [illegible] del forro [illegible], si es nuevo, tanto mejor y [illegible] hasta la parte inferior del marco, [illegible] con las tachuelas pequeñas, [illegible]. [illegible] una diagonal o [illegible] hacia adentro, [illegible] el detalle de la [illegible] de la figura C.

Si la silla es de asiento movible, dé vuelta la silla, quite los tornillos que sujetan el asiento movible y retírelo de la silla; [illegible] las orillas del forro, con cual en la parte [illegible] generalmente las tiras por estar nuevas, en la forma indicada anteriormente y vuelva a colocar el forro de [illegible], el relleno y el segundo [illegible] y la cubierta [illegible], como ya se explicó para la silla con resortes. Vuelva a colocar el asiento en la silla y atornille por la parte inferior. (Véase figura B, donde se indican las capas que forman habitualmente el asiento de una de estas sillas.



—Papá, Toñito es muy malo.
—No quiero que tú me lo vengas a decir.
—Pues lo que es él, no te lo dirá.



—¡[illegible]...! ¿Por qué no vas a lavarte esas orejas tan sucias?
—Porque todavía oigo bien.

El Destino de Otto Hum

•

Por AGUSTIN M. SMITH

[illegible]

Frente a su escritorio, tipo americano, Otto Hum parecía engullido en alguna cueva [illegible], entre un montón de carpetas llenas de números, pero su pensamiento no estaba allí, sino en la primera línea de una carta recibida esa mañana:

—"Papá, fui ayer a visitarlos para decirles adiós, pero no me atreví [illegible]"...

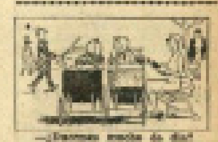
La carta no estaba ahora en sus manos. Se la había pasado a su mujer, Isabel, [illegible] el hábito de consultar todo asunto referente a la familia, por más que aquella, con los años, se había dejado conducir por una tendencia [illegible], a [illegible] su tranquilidad, a "dejar correr las penas" o el "[illegible]", de sus vecinos, los "[illegible]".

Nadie hubiera reconocido en aquella [illegible] señora, de pelo gris a Isabelita, objeto del madrigal de un comprador de cereales [illegible], que la comparó con las más grandes bellezas de Granada, Málaga o Valencia (1). Sus mismos ojos, todavía bellos, aparecían rodeados por líneas [illegible] y párpados [illegible].

En cambio Otto Hum, se había [illegible]. Sus cabellos blancos [illegible] el rostro de facciones enérgicas, [illegible]. Sus manos y su [illegible] bien cuidados, le hacían [illegible] más a un industrial [illegible], [illegible] de su persona.

Once hijos habían tenido con Isabelita. [illegible] varios, aunque no todos a su lado. Seis, tres varones y tres mujeres, se habían casado, con hijos de vecinos del lugar o empleados de la granja "El Durazno". Apegados a la tierra, bien nutridos de las enseñanzas de Otto Hum, pero prefirieron formar su nido aparte, [illegible] "Mate". Cinco hijos menores, permanecían aún con él, dos varones, lo ayudaban en "El Durazno", las más pequeñas iban aún a la escuela.

Mario Otto, el mayor, el hijo que "era y no era" de Hum, seguía la carrera de ingeniero agrónomo, en



—¿Durmiendo mucho de día?
—Sí. Es la única forma de tener fuerzas para pelear toda la noche.

(1) — [illegible]

(2) — Ver: "El espíritu de la carretera", Almanaque del Banco de Seguros 1938.

greo tucioniente, para no se destacaba [illegible] por su inteligencia ni por su empeño en el estudio. Sin embargo pese a sus [illegible], se desempeñaba [illegible], y con lealtad se [illegible] a su carrera estudiantil. Parecía heredar algo de la naturaleza materna, que sólo había tenido un chispazo de energía en sus primeros años de juventud. Se podía llamar todo un buen mozo. Por una curiosa casualidad se parecía a su padre de modo sorprendente. Este, obedeciendo a un extraño dictado de su inteligencia, quizá debido [illegible] al ejercicio de una tenaz voluntad, tenía una preferencia marcada por este hijo, su primogénito, según la ley.

No cambió su madre, por esta con[illegible] frecuente en las mujeres, no tenía por él ninguna preferencia, [illegible] alguna vez, [illegible] a su marido. Tal vez por esto, y por su natural inteligencia, no tomó el asunto con la preocupación y extrañeza de Otto Kunz:

—Otilia, ya es grande y sabe lo que hace....

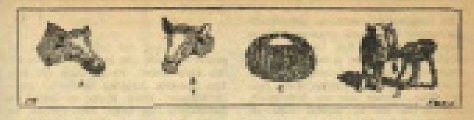
Otto Kunz, no [illegible], como siempre, contener sus impulsos. No se trataba de que Pedro Otto, [illegible] grande. El había [illegible] sus proyectos. Una mujer de la capital no sabría [illegible] a "El Duraznero" que él, después, dejar [illegible] a sus [illegible]. [illegible] Otto [illegible].

Sabía quién era la novia de su hijo, una joven estudiante de agronomía, bellísima, con su buen empleo en el ministerio. Sabía que ambos tenían planes sobre "El Duraznero", pero desconfiaba. La mujer de la ciudad, de la ciudad moderna, no puede adaptarse a la vida rural, a menos que el imperio económico domine, o un amor por el hombre se imponga. En este caso el enamorado era Pedro Otto. Otto Kunz, no obstante, se abstuvo de toda oposición. Sabía por su sabia experiencia, que no hay diques para estas mareas. El casamiento se celebró con toda magnificencia en "El Duraznero" y sirvió el padre, pródigo en [illegible], para el viaje de bodas. Ambos: Pedro Otto y su novia: Lucía Almendaris se habían [illegible] antes de este acontecimiento.

Vueltos de su viaje, Lucía y su marido se hospedaron en un hotel [illegible].

A los quince días, Pedro Otto interrogó [illegible] a su mujer:

—¿Cuándo nos vamos para "El Du-



A los terneros se les pone para que no puedan mamar, una [illegible] (A). Se le da también ese nombre a un trozo de cuero que se coloca en los agujeros de la nariz del animal, así queda [illegible] como una argolla (B). Al colocar la cabeza en posición de mamar esta [illegible] les tapa la boca. También se [illegible] con una [illegible] y a la de cuero se le colocaban unos clavitos con sus puntas hacia afuera (C); cuando el ternero pretende mamar, estos clavos molestan a la madre, que se aleja (D). Este aparato que revela la inventiva de nuestra gente de campo, no impide comer y beber al animal. — (Dibujos y textos adaptados de relatos de Enrique Rapela).

ramos»? Tata y mamá nos están esperando.

—¿Al Duraznero? ¿A qué?...

—¡Locla!... Es lo que habíamos previsto. Tú y yo...

Pedrito (lleno de aplomo). — ¡Esto sí que es una aventura que podré contar a mis compañeros después de las vacaciones, papá!

—Sí, pero es muy pronto... Además yo no voy a perder mi empleo...

—Papá te dará uno, muy superior. Tiene grandes proyectos... Tú los conoces.

—Déjame de proyectos... La vida hay que vivirla mientras se es joven...

Desgraciadamente, para esta razonada "vida errante" arguyó Pedro Otto, para su mujer se convirtió en el "empleo" y "la vida hay que vivirla". Fué su primer disgusto serio y el primero de otros más graves.

Intervino Otto Kunz con su experiencia y su dinero. Dió de este [illegible], para instalar la casa de la nueva pareja y nombró asesor técnico de "El Duraznero" a su hijo, con un sueldo muy superior al que ganaba su mujer. Esta [illegible] cuando Pedro Otto, le [illegible], una [illegible], ella respondía:

—¡Bah!... Yo tengo mi sueldo...

Este era de ciento cincuenta pesos. Un día su marido [illegible] de esta [illegible] repetida, le mostró la cuenta mensual de su modista, en mucho superior a esta cantidad. Ella no se inmutó, respondiendo muy [illegible] de cuerpo:

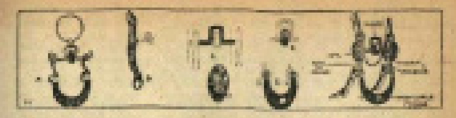
—A una persona como yo no se le puede cambiar!...

Se repuso como la muchacha inteligente, que hacía planes para el porvenir. Pedro Otto tuvo que recurrir muchas veces a su padre, que generosamente, pero con recomendaciones, lo socorría, sin dar cuenta a su mujer. Esta apesar de su indolencia, murmuraba de su suerte. Aún sin enterarse del todo.

Cuando les nació un hijo, Pedro Otto y aún su padre, tuvieron una esperanza. Un niño precioso, pero su madre lo abandonó a los cuidados de una nurse, lo que trajo nuevos disgustos.

———

Tenía aquel dos años, cuando su padre apareció con él, de la mano en "el Dormitorio". Pedro Otto no dijo una palabra. Llegaba cabizbajo, desconsolado. Otto Kum, se limitó a estrecharlo un largo rato contra su pecho. Doña Isabel quiso interrogarlo, pero se calló ante una imperiosa señal de su marido. Por otra parte el joven no parecía dispuesto a decir una sola palabra. Silenciosos,



El freno de material fundido fué llamado "criollo" o de candado (A) que llevaba cuatro argollas, hechadas circular de hierro y pontezuela [illegible] también de hierro. El freno se compone: palas del freno (B), partes laterales que van unidas por el puente (C). La coscoja (D), es la ruedecilla de hierro que gira sobre el eje del bocado impulsada por la lengua del animal produciendo un peculiar ruido de cerrojo que el paisano procuraba [illegible] así. La pontezuela era un simple adorno (E). Las copas (F) otro adorno que daban sonoridad por su concavidad, al ruido de la coscoja. El último dibujo representa el freno completo con detalle de sus partes.
(Dibujos y textos adaptados de relatos de Enrique Rapela)

andaban en los días y semanas siguientes. No tomó sobre sí ninguna tarea, a pesar de las discretas insinuaciones de su padre. Salía muy temprano campo afuera, empuñando un bastón que él mismo se había hecho con una rama de mimbre, de [illegible]. [illegible] las piedras que el destino ponía en su camino. Se retiraba ya entrada la noche y cuando [illegible], se acostaba sin cenar nada, y aún [illegible].

Su padre pudo enterarse de su juicio de divorcio, por las [illegible], que sin [illegible], pasaron por su mano. Una vez Pedro Otto llegó con claros indicios de haber bebido mucho. Su padre lo ayudó a acostarse, sin decirle una sola palabra. Al otro día se sinceró con él en su escritorio, y le habló serena pero enérgicamente. Le contó de su vida, antes de llegar a estas tierras, de cómo llegó a ser un "Negrero", al mando primero el de "[illegible]", antes de hacer pié en "El Durazno". Le mostró cómo había muchas ocasiones de llegada, que a pesar de todo, él no se había emborrachado nunca.

Pedro Otto, muy avergonzado le juró que no volvería a tomar una copa y cumplió su juramento, pero siguió desganado para el trabajo. [illegible] Nada ve ante la inteligencia y [illegible] de su padre, [illegible] su condición de ingeniero agrónomo, [illegible] y de bien aprendidas lecciones.

La idea [illegible], con caracteres [illegible], de Otto Klein, era de hacer "El Durazno" la [illegible] máxima de producción industrial. Él, un sueño casi obsesivo. Dar al país [illegible] que le había acogido, algo de lo que le debía. Quería que su granja, y lo era ya en realidad, fuera un modelo, un ejemplo para los cultivadores de la tierra.

Entre otras [illegible], quería la de instalar en su [illegible] las últimas modalidades de conserva de frutos de la tierra. Le preocupaba entre otras cosas la calidad deficiente en la [illegible] de [illegible]

LO ESTABLECE LA LEY

Si un obrero sufre un accidente mientras trabaja o en "ocasión del trabajo" el patrono debe abonarle:

—Indemnización del medio jornal si está imposibilitado menos de treinta días.

—Indemnización de dos terceras de jornal, si la incapacidad se prolonga más de treinta días.

—Asistencia médica.

—Gastos de hospitalización.

—Gastos de farmacia.

—Renta mientras viva el obrero, si como consecuencia del accidente queda imposibilitado para el trabajo.

—Renta a la viuda, hijos o padres, si el obrero falleciese como consecuencia del accidente.

Todas estas cargas las toma por el patrono, el seguro contra accidentes del trabajo.

mente elaborada en el país, tan diferente a la que el conocía en su tierra. Veía en su producción un negocio grande y un porvenir [illegible] general. Sabía que la [illegible] estaba en la producción de una clase especial del noble fruto, de la "manzana de oro". Para conseguir eso, necesitaba de [illegible] con mandarlo a París, [illegible] como productora y capaz de enseñar siempre en la materia.

Su hijo lo vió distraídamente. [illegible] le parecía ver en él un [illegible] de [illegible]. Perdió como se [illegible] a veces, sin mayor cuidado y no dejaba crecer su barba por días. Era algo chiquito. Otto Kass sabía lo [illegible] por esta demora en recuperarse.

Empero, una mañana, en que con [illegible] a su escritorio, pensando más en su hijo, que en sus negocios, [illegible] lo sorprendió. Traía un [illegible] de papeles y dibujos. Era el plan para la nueva producción de [illegible] y de la [illegible] y de allí habló con entusiasmo. Otto Kass, tan fuerte, tan robusto, apenas podía incorporarse. [illegible] a su hijo como a una [illegible] segunda de agua.

Cuando casi todo terminado, el [illegible] que le dió le hizo crujir las costillas. Luego apartándolo le miró fijamente y le interrogó entre vacilante y [illegible]:

—¿Quién es el Hada?...

—¿Qué? ¿De qué me hablas? —preguntó confuso [illegible].

—Sí. ¿Quién es tu novia?

[illegible] una ofensa, aunque [illegible] confesó al muchacho:

—Soy [illegible], viejo... [illegible], la hija de nuestros vecinos, hoy [illegible]...

—Ahora sí, que telefoneo a los [illegible] de "El [illegible]" —exclamó [illegible] y [illegible] apresuradamente a su hijo.

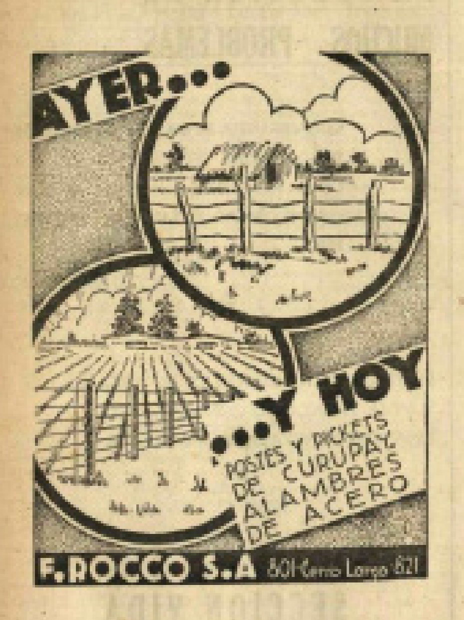
Este extrañado pudo responderle:

—¡Qué [illegible] tenía todavía viejo!...

Y no sabía bien de [illegible]...

[illegible]

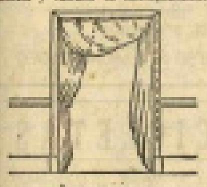
BELLEZA BUCAL
CON
CREMA ESPUMOSA Y
CEPILLO
DR. WEST'S


AYER...
...Y HOY
POSTES Y PICKETS
DE CURUPAY
ALAMBRES
DE ACERO
F. ROCCO S. A
801 Cerro Largo 821

Labores Femeninas

CORTINAS A LA ITALIANA

[illegible]





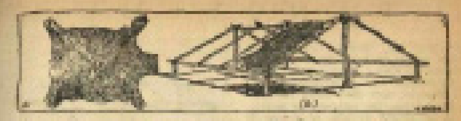
[illegible]

gran arco que va a cortar el primero de ellos [illegible] un punto que se une por una curva trazada a ojo, con la extremidad de la parte perpendicular, de manera de liberar los pliegues interiores.

Se determina el empleo del arco de igualación, que corresponde a la cuesta de la caída grande, se obtiene entonces el corte de la tela para el pliegue. En la cortina, se hace una escotadura de 20 a 30 cms. de ancho sobre el largo de la onda pequeña y se termina con un adorno destinado a ocultar los pliegues.

En seguida se procede a unir dos piezas, se coloca la parte superior de la cortina y también la de la parte llamada italiana, según el ancho de la ventana, y se separan los pliegues, que se [illegible] como. Un cordón, que levantará la italiana, ocultará la unión de las dos partes.

Un método más sencillo consiste en



Vamos a hablar de algo muy interesante y que llega a ser todo un arte en el paisano que lo trata en [illegible]: me refiero al [illegible] de tien-tos. Del cuero del vacuno o del yeguarizo se sacan los tientos para la confección de lazos, [illegible], etc. Para ello es de importancia el estaqueado y la forma de hacerlo, según para qué se destine el cuero. Cuando es para [illegible] se estaquea en redondo, es decir, al natural, para donde "miran" las patas (A). En el [illegible], el peón procede a [illegible] [illegible] al sol la parte interna del cuero. Este tipo de estaqueamiento o bastidor era muy común en las viejas estancias (B). — (Dibujo y textos de [illegible] de Enrique Rapela)

[illegible] cortar la tela y formar la onda mediante un cordón que sujete el drapeado, como indica uno de los dibujos. Los pliegues se hacen como queda indicado y se [illegible] en la misma forma contra las argollas de la barra. Para esto, se requieren poleas para levantar la cortina como para descorrer una [illegible].

De una sola pieza

P A Ñ U E L O S

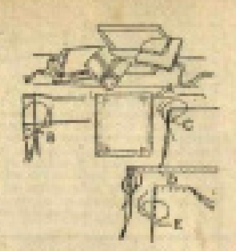
[illegible]

La figura A indica este procedimiento.

[illegible] como en B.

[illegible] como en C [illegible]

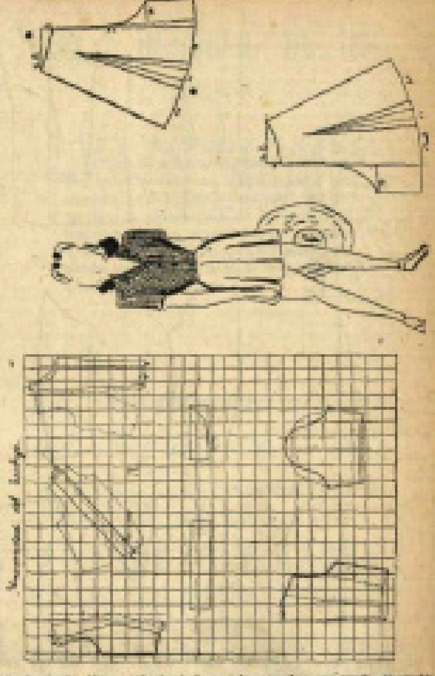
[illegible]



[illegible] como en D [illegible]

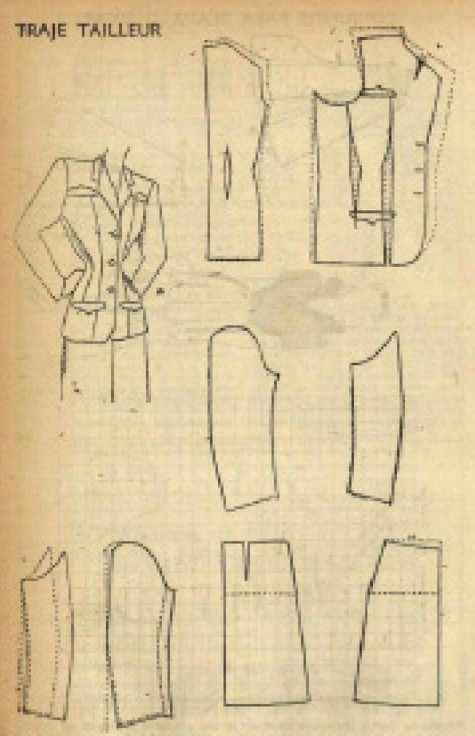
Los colores más indicados para este trabajo son el azul claro, el rosa fuerte, el verde y el amarillo. [illegible]

CONJUNTO PARA PLAYA O SPORT



Modelo de short y blusa, está ejecutado en tela a cuadros que puede ser [illegible], alpaca, etc., short de la misma tela lisa. Proyecto realizado por la Srta. Martha Alonso de [illegible], año A. (Material) proporcionado por la U. del Trabajo.

TRAJE TAILLEUR



Con un traje de hombre en desuso, se puede realizar un traje tailleur de mujer, cortando las piezas como indica el grabado. El croquis fué realizado por la Srta. [illegible], Alumna de la Universidad del Trabajo. (Material proporcionado por la Universidad del Trabajo).

LEY 2 DE JULIO DE 1896



1180 — EL SEGURO DE VIDA, constituido a favor de los herederos del que lo contrae, cuyo monto no exceda de $ 20.000— es un bien de exclusiva propiedad de los mismos herederos y no responde, en ningún caso, a los créditos que el constituyente quedare debiendo a su fallecimiento.

☆

La Inembargabilidad del Seguro de Vida

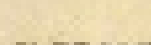
DE ACUERDO CON LA MENCIONADA LEY, DEBE MOVER

AL ESPOSO Y PADRE

A INICIAR O AUMENTAR SU PREVISION

EN EL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO



ELEGANTE TAILLEUR

Traje tailleur confeccionado en [illegible] de lana o casimir de 1.50 mts. de ancho, en un [illegible]. Dibujo de la Srta. Olga E. San Vicente. (Material proporcionado por la Universidad del Trabajo.

REMEDIO PEOR QUE EL MAL

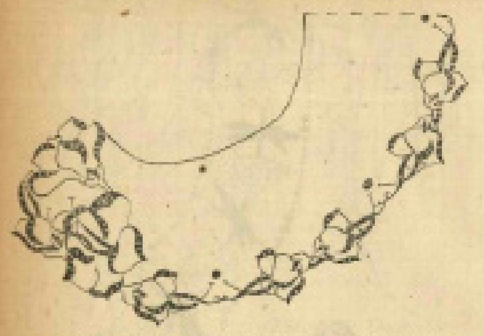
[illegible]



Propuesta de blusa para ejecutarla en [illegible], motivo de [illegible] en [illegible], espacios [illegible] y el resto en punto de [illegible]. Dibujo realizado en la Escuela de Industrias Femeninas de Montevideo por la alumna de 2º año D. [illegible]. Material proporcionado por la Universidad del Trabajo.

★ LA PREVISIÓN ES UNA NECESIDAD Y UNA OBLIGACION PARA CON LA SOCIEDAD Y LA FAMILIA.

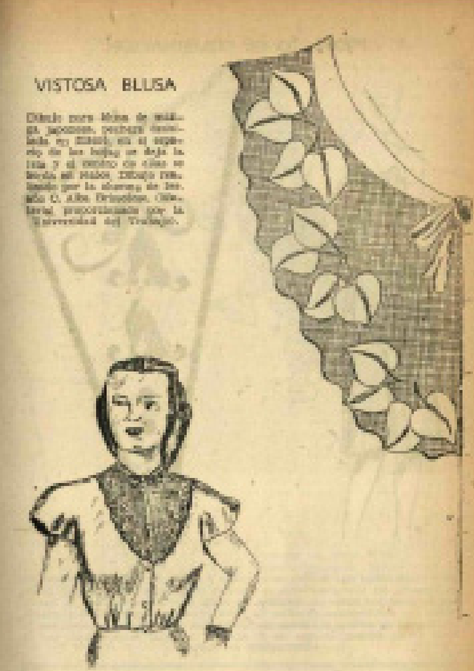
PRIMOROSO CUELLO EN RICHELIEU



Proyecto de cuello para realizar en Richelieu. Dibujo de la Srta. [illegible] Alonso, alumna de [illegible] año de dibujo, de Industrias Femeninas. (Material proporcionado por la Universidad del Trabajo).

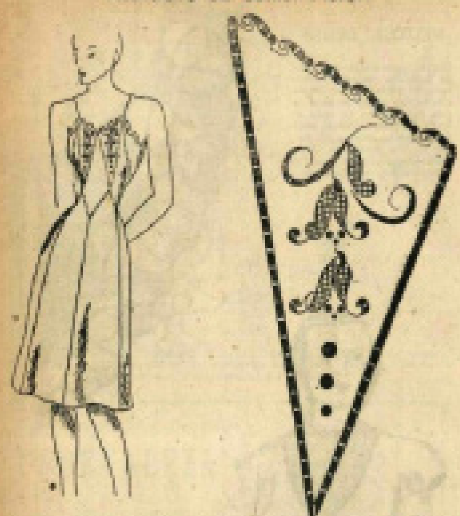
VISTOSA BLUSA

Dibujo para blusa de malla japonesa, bordará [illegible] en el espejo de las hojas se deja la tela y al centro de ellas se borda al pasado. Dibujo realizado por la alumna de [illegible] C. Alba [illegible]. Original proporcionado por la Universidad del Trabajo.



★ ASEGURE EL TRANQUILO GOCE DE SU VIDA. — SEGUROS DE VIDA. — BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO.

PROYECTO DE COMBINACION



Para confeccionar este modelo, se necesitan [illegible] metros de satén y [illegible] centímetros de georgette, las partes bordadas se ejecutan en georgette y las otras en satén, que se unen por medio de vainillas. La falda se está [illegible], de cuatro paños y se confeccionan en satén. La parte bordada en georgette está [illegible] con puntos de relleno y [illegible] en [illegible]. Este proyecto fue realizado por la Srta. María [illegible], alumna de [illegible] Año [illegible] [illegible] proporcionado por la Universidad del Trabajo.

ORIGINAL BLUSA PARA JOVENCITA

Proyecto de blusa [illegible]. Trabajo de dibujo de la Escuela de Industrias Femeninas realizado por la Srta. [illegible] proporcionado por la Universidad del Trabajo.

EL FILET-CROCHET,
Complemento del Moblaje

COMO SE EJECUTA EL FILET-CROCHET

Aquí tienen nuestras estimadas lectoras un trabajo con el que conseguirán un hermoso motivo de adorno, si es ejecutado bien y con cuidado. Nada difícil es y sólo se requiere prolijidad.

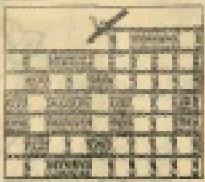
El principio del Filet-crochet reposa sobre la realización de cuadrados, rellenos unos, y calados o vacíos otros.

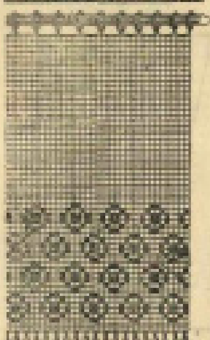
Cada cuadrado relleno se compone de cuatro varetas; cada cuadrado calado de dos varetas separadas por dos puntos cadena; dos cuadrados rellenos consecutivos siete varetas; tres cuadrados rellenos al comenzar de diez varetas, y así a continuación, aumentando tres varetas por cada cuadrado relleno que sigue al primero.

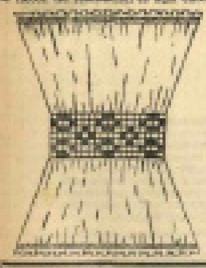
Se necesita tener igualmente bien la [illegible] de la malla inferior, y no [illegible], pues de esta manera prolija de ejecución depende la regularidad del trabajo.

Los motivos que adornan el modelo de [illegible] grabado en esta página, constituyen un conjunto que forman el borde inferior que remata en grupos de flecos. Su realización es aquí [illegible] fácil y las interesadas podrán obtenerlo sin mayor esfuerzo.

El [illegible] también se puede ejecutar en lino o en voile y está constituido por dos rectángulos unidos por unas [illegible] a un [illegible] al Filet crochet.







★ LA PREVISION ES UNA NECESIDAD Y UNA OBLIGACION PARA CON LA SOCIEDAD Y LA FAMILIA.

JUGUETES DE CORCHO

He aquí varios juguetes que fácilmente podréis realizar vosotros mismos, simpáticos [illegible]. Su ejecución demanda simples elementos y unos pocos corchos, alfileres, pedazos de madera, retazos de seda, cordel, de cinta, alguna tablita de madera, o [illegible].

La jirafa (figura 1), (una jirafa [illegible]), se hace de la siguiente manera: dos corchos [illegible] el cuello y otro de [illegible] la cabeza (figura 2). Los cuernos se hacen con [illegible] y las orejas son de papel [illegible]. Los ojos, en cambio, son dos alfileres con cabeza de vidrio (figura 3), que se introducen a los costados de la cabeza. Un corcho grande tiene a su cargo la misión de representar el cuerpo, al que sujetan cuatro [illegible] con tablitas de madera (figura 4).

La cola de la jirafa se confecciona con [illegible].

Para terminar la jirafa se la pinta [illegible].

El perrito (figura 5) que acompaña a la jirafa se forma con un corcho grande, al que se pintará de blanco. Las patas y las orejas se ejecutan con [illegible] o tablitas de madera. La cabeza la representa, con [illegible] grande de madera pintado [illegible]. [illegible] el cuerpo [illegible] un alambre fino y se [illegible] (figura 6).

El juguete de la figura 7 se obtiene por una sucesión de corchos, siendo los últimos más pequeños. La cabeza del lagarto se [illegible] sobre un corcho grande colocándole por ojos alfileres con cabeza de vidrio (figura 8). Para unir los corchos y formar así el cuerpo del lagarto se emplean alfileres [illegible], haciendo antes, con un punzón [illegible] agujeros en los corchos y colocando luego en el [illegible] la madera un poco de cola de carpintero. [illegible] se introduce en el agujero practicado en los corchos, el alfiler o la madera (figura 9) de que ya se ha hablado.

El [illegible] de la figura 10 es de [illegible]. Se necesitan cuatro corchos. Un corcho corto para la cabeza. Las [illegible] son dos [illegible] de [illegible] o cinta [illegible] para colocarlas [illegible] de la cabeza [illegible]. En el borde de la cinta antes de colocarla [illegible] (figura 11). La cola del perrito se coloca del mismo modo (figura 12). La nariz y los ojos son dos alfileres con cabeza de vidrio.

Los bichos pueden pintarse con acuarela, gouache, etc., [illegible] del perrito con su pincel.

De este modo se obtienen juguetes interesantes, bonitos y baratos.

Consejos para los Criadores de Conejos

1º Mantener la tranquilidad posible en el conejar.

2º Evitar de entrar al conejar a menudo, porque generalmente a esa hora los conejos duermen y hay que respetar su reposo.

3º Evítense toda clase de perros extraños.

4º Téngase la mayor regularidad con relación a la limpieza.

5º Prestando cualquier olor extraño en la conejera, búsquese y aplíquese el remedio.

6º Inspeccionar bien todos los días los conejos, para que no pase inadvertida ninguna enfermedad.

7º Atiéndase a tiempo toda enfermedad, pues de ese modo son fácilmente curables.

8º Inmediatamente que se note un conejo enfermo, sepárese de los demás y desinféctese la jaula.

9º Examínense los ojos, las narices, los oídos externos e internos, para así poder descubrir cualquier síntoma de sarna, de supuración al oído, coriza, etc.

10. La ventilación del conejar es indispensable si se quiere tener salud en los animales.

11. Manténgase el conejar lo más constantemente posible en una temperatura media.

12. A las hembras en cría téngase siempre comida a su disposición, pues necesitan mucha nutrición en esa época.

13. A las hembras con cría nunca les debe faltar agua para beber.

14. Hay que regularizar el tiempo del nuevo apareamiento, en relación al número de camadas que la hembra amamanta.

15. Si los parideros son muy numerosos, la cría será débil.

16. Evitar molestar a las conejas, especialmente cuando están en el nido.

17. Hay que hacer una guerra sin cuartel a los ratones, pues muchas veces son la causa de la despoblación de la madre para con sus hijos.

18. No se debe dejar nunca el conejar en manos inexpertas, pues en un solo día puede echar a perder mucho tiempo de trabajo.

19. Para mejorar la condición de los conejos dése poco alimento verde.

20. La alimentación barata resulta más cara que la buena alimentación.

21. Prohíbase a los conejos la humedad alimenticia, que le es muy nociva.

22. Si un macho es bueno, no se le debe servir más de tres hembras por semana.

Un servicio bien hecho es suficiente y producirá mejores crías que varios servicios.

23. Las hembras, hasta el momento de la cría, pueden estar juntas, no así los machos que ya a los cuatro o cinco meses se hacen peleadores.

24. Aun cuando los machos lleguen a la virilidad a los 4 o 5 meses, no deben ser usados para la reproducción hasta su completo desarrollo.

25. Si la hembra prepara el nido y se arranca el pelo de la barriga, dos semanas después de haber sido servida, es prueba de que no está cubierta y que desea la unión; haciéndola servir en ese caso, se ahorran dos semanas de tiempo.

26. Llévese siempre la hembra a la jaula del macho para ser servida.

27. No se deben juntar sino algunos minutos, pues si la hembra está en condiciones ese tiempo será suficiente para la fecundación.

28. Si la hembra se niega a recibir al macho, vuélvase a su jaula y hágase de nuevo la prueba al día siguiente.

29. Como la hembra es muy cuidadosa para el arreglo de su nido, se le debe proporcionar a tiempo el material para que lo construya.


LONA IMPERMEABLE
PAMPERO
UN PRODUCTO de
"ALPARGATAS"
Administración y fábrica:
ISIDORO de MARIA 1651

EMPARVE DE TRIGOS

[illegible]

Galpones y parvas. —

[illegible]

El trigo [illegible] en las parvas no sufre con las lluvias, vientos y temporales. —

[illegible]

al voltear las gavillas que quedan en los rastrojos las perjudica, pues desde que en contacto con el suelo el grano está más expuesto a sufrir con la humedad y otros enemigos.

El trigo sin emparvar, mojado por las lluvias, se grilla, como se dice vulgarmente, sobre todo si es trigo blando para pan y pierde después su buen color; bastan muchas veces los rocíos fuertes para ocasionar este perjuicio, calcúlese lo que harán las lluvias.

Son tan considerables estos perjuicios en un año lluvioso, en muchas zonas agrícolas, como para fundar la necesidad del emparve.

Por un ahorro mal entendido del trabajo y pequeños gastos que exige el emparve de los trigos, un agricultor poco previsor está dispuesto a ver perder en su rastrojo gran parte de la cosecha, pues no puede ser defendida contra las lluvias y temporales.

Los pájaros y otros enemigos no perjudican al trigo emparvado. —

El emparve aumenta la cosecha, no sólo porque evita después el desgrane del trigo que produce tanta pérdida de grano, sino porque evita también que ciertos pájaros y aves granívoras, lo mismo que otros animales dañinos, se coman muchas espigas.

En cambio, cuando el trigo se deja en el rastrojo está a merced de todos sus enemigos, desde que su única protección no puede ser defendida por el agricultor, a causa de encontrarse las gavillas esparcidas en grandes extensiones de terreno.

En las parvas las espigas de trigo quedan en el interior de los montones, de manera que estos enemigos no pueden causar perjuicios.

El trigo concluye de secarse mejor a la sombra. —

Segado el trigo y después que las gavillas pierden el exceso de humedad en el mismo rastrojo, el resto de la desecación, hasta que el trigo se encuentra en condiciones de trillarse o se pueda disponer de la trilladora, se hace mejor a la sombra.

En el rastrojo el sol y el calor de la misma tierra durante los me-

nes de la cosecha, son demasiado fuertes. — y para que la desecación se efectúe completamente y sobre todo para que al mismo tiempo se complete la madurez, pasando poco a poco al grano las substancias que estaban en la paja y en las envolturas de la espiga. — se requiere la sombra y el abrigo que brinda la parva.

El trigo emparvado mejora de calidad. —

Es una cosa sabida, repetida por los técnicos, por las sociedades de fomento rural, los industriales en granos, etc., que el trigo emparvado es de mejor calidad; que tiene más peso y mejor color, que no se pica y produce más harina que el trigo trillado en los rastrojos.

La mejor calidad del grano se explica por las condiciones favorables en que se colocan el trigo en las parvas, madurando y secándose a la sombra, al abrigo de las lluvias, temporales y otros accidentes.

En estas condiciones las materias que tiene la paja pasan a la espiga y después se concentran en el grano, que de pálido y tierno adquiere la consistencia necesaria y su color característico.

La parva facilita todos los trabajos de la trilla. —

Solamente la mejora que, como hemos visto, se produce en el trigo emparvado, lo mismo que la protección contra las intemperies, bastarían para demostrar las conveniencias de las parvas. — pero todavía esta práctica tiene una influencia muy favorable sobre la trilla, facilitando todas sus operaciones y evitando los riesgos que corre el trigo cuando se trilla en el rastrojo, como vamos a verlo en seguida.

La trilla es más regular y rápida. —

Se explica fácilmente que el trigo emparvado se trille con más regularidad y rapidez, desde que la trilladora se coloca junto a las parvas, lo que evita los grandes acarreos del rastrojo, ahorrando tiempo y personal.

Todo esto significa un beneficio para el agricultor, muy superior a los gastos y trabajos que exige la construcción de las parvas.

No se pierde grano al acarrear las gavillas. —

Trillando el trigo emparvado no es necesario acarrearlo como en los rastrojos, desde largas distancias, y no hay por consiguiente pérdidas por los granos que se caen de las espigas.

Se podrá decir que para hacer las parvas se necesita en cambio acarrear el trigo; ello es cierto, pero ese acarreo se realiza cuando el trigo no está completamente maduro y seco y por lo tanto no existen las mismas causas para originar la pérdida de grano.

No es necesario cambiar de sitio la trilladora. —

Trillando en el rastrojo se necesita cambiar de sitio la trilladora, para acortar distancias de acarreo de gavillas, operación que resulta difícil y exige tiempo, por tratarse de una máquina de gran tamaño, que debe nivelarse cada vez para que funcione regularmente.

Además, si llueve, la trilladora se mueve con dificultad en los rastrojos húmedos y también corre riesgo de empantanarse.

En cambio, cuando el trigo está emparvado, la trilladora se fija al lado de las parvas y funciona después con toda regularidad.

Si llueve durante la trilla no hay perjuicios. —

Ya hemos visto que el trigo emparvado no sufre con las lluvias y vamos a ver ahora que tampoco las lluvias causan perjuicio cuando se trilla en las parvas.

Si llueve y se está trillando trigo emparvado, debe pararse necesariamente la trilla, lo mismo que si se trilla en el rastrojo, pero con la diferencia de que tapándose la parva, una vez que cesa la lluvia la operación continúa sin ningún inconveniente, pues el trigo no se ha mojado.

En cambio la trilla en el rastrojo no puede empezar de nuevo hasta que sequen las gavillas, que han soportado toda la lluvia a la intemperie, lo que significa una demora perjudicial, un peligro para la calidad del trigo y para el funcionamiento de la trilladora, si el grano no ha quedado bien seco al empezar de nuevo la trilla.

Si se demora la trilla no hay tampoco perjuicio para el agricultor. —

Cuando el trigo está en el rastrojo, si la trilladora demora en llegar a la chacra, el perjuicio puede ser grande, desde que el trigo está a la intemperie expuesto a todos sus enemigos.

Con las parvas nada de eso sucede, como se comprende, y el agricultor puede esperar sin sufrir perjuicios.

De la misma manera si falta personal o la trilladora se descom-

5000 KILOMETROS DE VIAJE SUBMARINO

[illegible]

pues durante la trilla, el trigo emparvado nada sufre aunque llueva y ocurran temporales, por las mismas razones ya indicadas.

El emparve produce alimentación para las aves de corral. —

Trillando en el rastrojo, los pájaros silvestres comen mucho grano y todos los otros residuos de la trilla; en cambio como las parvas se hacen cerca de las casas, los desperdicios de la trilla, granzas, etc. constituyen el mejor alimento para las aves de corral, que a las mismas encuentran en el terreno y que puede guardarse para varios meses.

Se dispone de mucha paja cerca de las casas. —

Otra ventaja de las parvas que debe citarse, es la de dejar junto a las casas toda la paja que queda como residuo de la trilla.

Esta paja puede utilizarse para alimento y cama de los animales, para abono, para quemar langosta en caso de invasión, y para otros usos, estando siempre al alcance del agricultor para su mejor aprovechamiento y conservación.

Los rastrojos se desocupan más pronto. —

Como el trigo que se emparva permanece menos tiempo en el campo, el rastrojo se desocupa más pronto y queda libre para poner animales o para prepararlo con destino a las siembras próximas, y ya se sabe que en agricultura ganar tiempo significa ganar dinero.

Facilita la vigilancia de la trilla. —

La vigilancia del agricultor durante la trilla debe ser constante para que no se pierda grano en la paja, para que la trilladora no quiebre los granos, etc.

Pues bien, teniendo su trigo emparvado está completamente libre para vigilar la trilla sin separarse de la máquina, mientras que si trilla en el rastrojo debe atender además en el campo la conducción del trigo a la trilladora.

El emparve no aumenta los gastos de la trilla. —

Algunos que reconocen las ventajas del emparve, le encuentran el inconveniente de que aumenta los gastos de la trilla.

En realidad, esto no sería un inconveniente, desde que con los beneficios indicados se compensarían ampliamente dichos gastos, pero es el caso de que no existe tal aumento y para probarlo vamos a citar dos autorizadas opiniones que son concluyentes a este respecto.

La Cámara Mercantil de Productos del País, ha dicho: "Está comprobado que no hay mayor diferencia en los costos al hacerse el emparve, puesto que con los mismos elementos que se lleva los trigos del rastrojo a la máquina trilladora, con esos mismos se conducen a la parva."

Un conocido hombre de negocios rurales manifestó: "Otra cosa que conviene destruir, es la inexactitud de que el emparve origina más gastos al labrador que los que regularmente le origina la trilla no emparvando. El agricultor tiene que hacer exactamente el mismo trabajo, sea que lleve el producto del rastrojo a la parva, sea que lo lleve directamente a la máquina para trillarlo de inmediato."

COLERA *de las* GALLINAS

Por el Ingeniero Agrónomo
PEDRO DE SARASQUETA

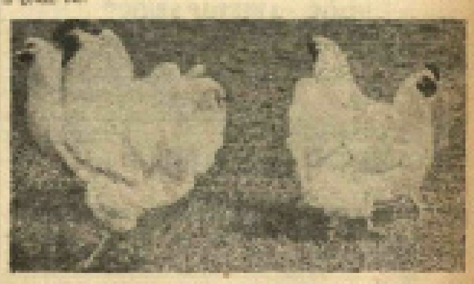
El cólera de las gallinas es, sin duda, una de las enfermedades más graves, que a veces produce el [illegible] % de muertes entre las aves [illegible] en todos los países del mundo y puede ocurrir que exista siempre donde haya aves, lo mismo que en los criaderos racionalmente instalados que entre las gallinas cualquiera que sea el cuidado que se tenga con ellas o las precauciones de aseo.

A pesar de esto, las mayores pérdidas se producen cuando no se las tiene en buenas condiciones de higiene, bajo la vigilancia más o menos directa del criador o avicultor o cuando viven en lugares que por sus condiciones permiten la aparición y difusión de la enfermedad, pues es un hecho comprobado que la humedad y ciertas condiciones de clima intervienen facilitando su propagación.

Su peligrosidad se debe a la cualidad de [illegible] sumamente contagiosa, que se propaga muy fácilmente. Las muchas formas en que puede establecerse el contagio por causa de su [illegible] difusión.

Todo aquello que haya estado en contacto con las enfermas o sus excrementos puede ser motivo de contagio. Es así que lo pueden producir el hombre, perros, animales, implementos y los pájaros, cuya presencia es difícil evitar y que son en muchos casos los principales propagadores del terrible mal.

Uno de los principales medios de contagio lo constituye el agua, que se contamina fácilmente al [illegible] enfermas y no se renueva. De ahí el gran peligro que existe cuando las gallinas la toman en charcos, recipientes inadecuados y de allí también y lo repetimos una vez más, la necesidad de proporcionarla de primera calidad, limpia e incontaminada, para lo cual se utilizan botellas invertidas, bebederos a [illegible], etc.



Los alimentos deben suministrarse en comederos higiénicos, pues las enfermas desparraman gran cantidad de gérmenes que pueden ser introducidos al organismo de las aves al comer.

Causa. —

El cólera aviar es producido por el "bacillus avisepticus", que se multiplica en gran cantidad en la sangre y órganos. Ataca a las gallinas, y son susceptibles de contraer la enfermedad los pavos, patos, gansos, palomas, faisanes, perdices y todas las aves en general. El "bacillus avisepticus" se halla en la sangre, exudados, excrementos, etc.

Síntomas. —

El cólera se presenta según tres formas características bien definidas, que responden a los tipos fulminante, aguda y crónica.

1. — **Forma fulminante.** — La enfermedad evoluciona con extraordinaria rapidez, produciéndose la muerte en 48 horas y a veces en menos tiempo. Hay casos en que las atacadas van muriendo casi instantáneamente. En muchas oportunidades al recorrer por la mañana los dormideros o pangees se encuentran muchas aves muertas, que el día anterior no se habían notado enfermas.

Las enfermas están tristes, pierden el apetito, rehusan los alimentos y caen al suelo como paralizadas. Tienen la cabeza inclinada sobre el cuerpo o hacia atrás. Es muy común ver, que cuando los síntomas se agravan, no pueden tenerse en pie, quedando echadas, posición que mantienen hasta que sobreviene la muerte.

Tienen mucha sed debido a la fiebre, que puede llegar hasta 44,5° C. Respiran con dificultad y la cresta y las barbillas se ponen moradas. El síntoma principal y al cual debe su nombre la enfermedad, es la diarrea, al principio amarillenta y después verdosa y con sangre. Esta diarrea mancha las plumas que rodean el ano.

Por el pico y las aberturas nasales sale un líquido de color verdoso. La muerte es la terminación de esta forma de cólera.

2. — **Forma aguda.** — Los síntomas son los mismos que los de la forma fulminante, pero la enfermedad evoluciona en 2 o 3 días y a veces hasta en una semana. Las atacadas permanecen, como en el caso anterior, separadas de sus compañeras y como aletargadas, comiendo muy poco y disminuyéndose el apetito a medida que la enfermedad se agrava. Después de 2 o 3 días, o algo más, según los casos, los síntomas se intensifican y las enfermas mueren, salvo alguna que otra considerada excepción.

3. — **Forma crónica.** — Los síntomas similares, pero menos acentuados, lo que permite que las enfermas vivan mucho más tiempo y a veces por espacio de varias semanas o meses. Ocasionalmente sólo se produce alguna que otra muerte; en estos casos se dice que la enfermedad se ha establecido en forma crónica entre las aves.

Esta forma de cólera es de mucha gravedad, ya que las enfermas expanden la enfermedad durante mucho tiempo. De esa manera una sola gallina puede contagiar a todas las de un gallinero. De ahí la necesidad de criar racionalmente a las aves bajo la vigilancia del avicultor, individualizar a las enfermas, aislarlas y sacrificarlas. Teniendo presente esto, los efectos de la enfermedad, aun en el caso de presentarse, son menores y se pueden aminorar por lo menos en parte.

Tratamiento preventivo. —

Al producirse un caso de cólera se deben separar inmediatamente todas las aves sanas y mantenerse en observación a las sospechosas, que también, como es lógico, se separarán del resto de las gallinas.

Para facilitar la vigilancia conviene formar lotes de 10 a 12 aves las que se tendrán así por lo menos por espacio de una semana.

Se deben sacrificar las aves enfermas, cualquiera que sea su estado, y se quemarán sus cadáveres, lo mismo que todas las que hayan muerto de cólera.

Se recorrerán los parques y todos aquellos lugares donde anden las aves; se hará una prolija revisión de los mismos para ver si hay enfermas o muertas, que se quemarán inmediatamente como se ha dicho, o se enterrarán a bastante profundidad, pero mejor es quemarlas.

En el dormidero se hará una prolija desinfección con creolina al 5 %, lechadas de cal, y se destruirán por el fuego los restos de madera, paja, cajones, comederos y otros restos que no tengan mayor valor y no valga la pena desinfectarlos.

Se dará al terreno una pasada con una pala cortante y se agregará cal apagada al mismo. Lo más práctico, siempre que fuera posible, consiste en colocar a las aves sanas en otros lugares.

Como se ve, es necesario proporcionar a las gallinas el ambiente más higiénico posible, eliminando todas las causas que hagan posible la aparición y difusión de la enfermedad. En el cólera, tal vez como en ninguna otra enfermedad, tiene justificada aplicación la frase "más vale prevenir que curar".

Para evitar, por lo menos en parte, la presencia de los pájaros, resulta muy práctico colocar convenientemente en los lugares en que se les da a las aves la comida o agua. Al agua se le agrega permanganato de potasio en la siguiente proporción: ½ cucharadita de las de café se disuelve en 10 litros de agua. Todo esto hay que tenerlo muy en cuenta porque la infección se produce generalmente por vía digestiva.

Tratamiento curativo. —

Los tratamientos que se aconsejan para combatir el cólera son muchos; en algunos casos se han empleado con relativa eficacia, pero

por regla general puede decirse que son costosos, de difícil aplicación y de resultados problemáticos.

Algunos avicultores aconsejan dar sulfato de hierro en la proporción de 1 a mil. Otros emplean soluciones de ácido fénico al 3 por mil, pero, como decíamos, los resultados que se obtienen son dudosos.

Vacuna. —

En los establecimientos de veterinaria y en las casas de artículos se vende una vacuna contra el cólera aviar, que se aplica subcutáneamente en la pechuga por medio de una jeringuita. Dicha vacuna tiene efectos preventivos y los resultados obtenidos con su aplicación son relativos.

Necropsia. —

Cuando se sospecha que un ave ha muerto a consecuencia de cólera, conviene hacer la necropsia de la misma para obtener, como resultado de la observación, datos que permitan diagnosticar con claridad la naturaleza del mal. Dicha observación consiste en determinar las alteraciones producidas en los principales órganos.

Aunque para hacer una necropsia es necesario seguir un orden y método natural, y disponer de cierto instrumental, los avicultores y granjeros pueden practicarla y llegar a tener datos para hacer el diagnóstico, difícil de hacer y a veces sólo por los síntomas exteriores.

Mencionaremos rápidamente las principales alteraciones:

El hígado es voluminoso, su tamaño aumenta considerablemente, está degenerado, presenta puntos blanco-amarillentos y tiene una coloración más oscura que en estado normal. El bazo también está aumentado y tiene un color oscuro.

Los intestinos están congestionados, tienen por regla general un color rojo bastante subido y presentan en su interior manchas hemorrágicas. Están llenos de un líquido viscoso.

El corazón tiene numerosos puntos negruzcos, que son manchas hemorrágicas; los pulmones están agrandados y su color es marrón oscuro. Además de estas alteraciones se hallan manchados también el esófago, buche, molleja, etc. La sangre es espesa de color marrón oscuro o negra.

En los casos de duda conviene enviar material para el diagnóstico a un laboratorio. Dicho material debe proceder de aves recién muertas, se aconseja remitir un ave entera, bien acondicionada, y hacer el envío lo más rápidamente posible, una vez muerta la misma, para evitar la acción de los microorganismos de la putrefacción, que alteran mucho el cadáver y entorpecen los trabajos de investigación.

LA MOSCA DE LA FRUTA

UN TEMIBLE ENEMIGO DE NUESTROS MONTES FRUTALES

●

Por JUAN SCHULZ

Profesor de Horticultura y Fruticultura de la Escuela de Agronomía de Paysandú

●

En el presente año, la aparición de la mosca de la fruta, "Mosca criolla de la fruta" o Gusano de la Fruta, en el departamento de Paysandú, ha llegado a tener las características de una alarmante invasión, existiendo en este mes muchos lugares en los cuales se perdió la cosecha de [illegible] duraznero casi totalmente; la de manzanas, en un 80 a 90 %, y la de naranjos y tangerinos, no podemos en el momento calcular la pérdida, pues la cosecha todavía no ha comenzado; pero ya se observa la picadura en las frutas. Igualmente se nota que la mosca, en la actualidad, no en forma tan intensa como en meses anteriores; pero en horas de la tarde se observan éstas en sus últimas posturas de la época. Solamente un cambio brusco de temperatura puede entorpecer en algo el desarrollo de esta plaga y limitar su tanto los daños que causa en las frutas cítricas.

La mosca de la fruta, The [illegible] Fruit Fly, Anastrepha fraterculus, Wied., es un insecto que se halla en las regiones subtropicales, particularmente difundida en la América Central y Sud América, en la Argentina, Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Paraguay, Uruguay y Venezuela.

Bajo el nombre "Mosca de la fruta", por los autores ingleses llamada "Mosca del Mediterráneo", conocemos otra mosca con el nombre científico "Ceratitis capitata (Wied.) Macleay" que es muy parecida a la mosca criolla, no sólo en su forma exterior sino que también en el daño que causa. Esta mosca fué reconocida ya en el año 1829, tal vez con el nombre de "Ceratitis hispanica", Mosca de los Naranjos y Limoneros y apareció primeramente en Portugal y las islas de Azores; en el año 1889 apareció la plaga en Reggio (Calabria), también atacando los frutales de la península de Sorrento, causando en todos estos lugares considerables perjuicios.

Hasta ahora la "Mosca del Mediterráneo" no se ha comprobado en las regiones frutícolas de nuestro País en forma muy intensa, aún cuando se han registrado algunos ejemplares de ésta en años atrás.

Al parecer, la mosca criolla prefiere principalmente los frutos de cáscara fina y delgada, como el durazno, ciruela, damasco, higo, manzana, pera; pero también ataca frutas con cáscara más gruesa, como la de los cítricos. Cuando no existen más frutos de cáscara fina, entonces [illegible]

[illegible]

calcular que una mosca puede llegar a poner de 300 a 400 huevos durante su vida.

La perforación de la cáscara, no puede verse a simple vista; pero al cabo de 4 o 5 días cambia el color de la fruta alrededor de la picadura; siendo esta la prueba de que las larvas han nacido y ya están trabajando; al mismo tiempo que puede observarse en el lugar que ha picado, un pequeño orificio. La larva o gusano carece de patas y tiene un color blanco amarillento.

Las frutas del país, duraznos, etc., quedan en el árbol, mientras la de los citrus caen al suelo sin haber terminado su completa madurez. Dentro de los mismos los gusanos alcanzan su desarrollo completo, destruyendo y descomponiendo los tejidos de la fruta por medio de microorganismos que descarnan la pulpa corroen, al mismo tiempo que se desarrolla un hongo moho, originado por la perforación de la mosca, lo que provoca una putrefacción rápida y caída de la fruta. Según la estación, la larva tiene una vida de 14 a 15 días; entonces se transforma en crisálida o pupa; este cambio se produce a veces en la fruta pero comúnmente en la tierra, donde penetran las larvas hasta una profundidad de 5 a 10 cms., aproximadamente. También se produce dicha transformación dentro de los cajones de empaque, depósitos de frutas, etc.

Medios para combatirla. — Solo los cambios bruscos del tiempo pueden llegar a entorpecer el desarrollo del insecto y disminuir así su daño periódico; pero como ésta mosca es una plaga propia de los países subtropicales, especialmente Centro y Sud-América, lo grave es que la misma ataca a muchísimas especies de frutas, lo que hace muy difícil combatirla. No obstante habrá que unir los esfuerzos de todos los fruticultores en favor de ello, para los daños y perjuicios enormes que causa la mosca de la fruta, la hace a ésta inaceptable para el consumo y su comercialización.

Estas moscas son insectos muy bien protegidos contra los remedios naturales; el desarrollo de las larvas se realiza dentro de la fruta, es decir fuera del alcance de los clásicos remedios de las moscas.

Los procedimientos de lucha que podrían emplearse pueden separarse en dos grupos:

(a) Destrucción de la fruta;
(b) Destrucción del insecto adulto.

Destrucción de la fruta. — La eliminación de las frutas que se encuentran llenas de huevos y larvas de la mosca, está en uno de los pri-

[illegible]

(dentro la pata y en las [illegible] grandes, eliminar los adultos invernales.

También puede acompañarse el sulfatar [illegible] de corral (gallinas, patos, pavos) como así algunas aves insectívoras (teros, etc.) en los montes frutales que se hallan infestados. Es una forma de lucha biológica, y sobre esto nos ocuparemos a la lucha contra la plaga. Donde el monte frutal está junto a la huerta u otros cultivos, no podemos aprovechar este medio, que sólo puede implantarse en los montes frutales exclusivamente.

Destrucción del insecto adulto. — El exterminio de los insectos adultos de la mosca, se puede también realizar en dos grupos: 1º Uso de trampas; 2º Pulverizaciones con cebos tóxicos.

a) Uso de trampas. — Las trampas comúnmente empleadas consisten en sencillos aparatos de vidrio, de hojalata, etc. que contienen en su interior un cebo para atraer las moscas. Se han construido varios modelos, y el más usado es la trampa de vidrio tipo "Perfect"; pero con botellas puede igualmente construirse una trampa para cazar moscas. Gran utilidad tienen estas trampas para el control de la difusión de la mosca, pues así puede llegar a conocerse si el número de moscas ha aumentado o disminuido en su intensidad.

La Estación Experimental de Concordia ha ensayado varios cebos y aconseja emplear los siguientes:

a) Vinagre de vino al 20 % [illegible] solución acuosa.
b) Melaza, una parte en diez de agua.
c) Jugo de naranja fermentado. Se exprime el fruto entero para obtener también los aceites esenciales de la cáscara y se deja fermentar durante 8 a 10 días antes de emplearse.

Además existen trampas de tipo abierto, sean de cebos tóxicos, pues actúan por envenenamiento directo. En este caso se distribuye el veneno sobre pequeñas bandejas provistas de un bordillo, y que se colocan a la altura de la copa de los árboles. Otra trampa, llamada [illegible] se compone de un manojo de paño o paja, que de antemano se ha sumergido en una solución tóxica; esto se tapa con un techo de una chapa doblada a dos aguas y colgado en la copa del frutal. La solución para emplear en

esta caso actuará compuesto con la siguiente fórmula:

Arseniato de sodio: 150 gramos

Melaza: 5 kilogramos

Agua: 100 litros

Pulverizaciones con cebos tóxicos.— Talvez este método de lucha es el más importante y dará resultados más positivos. La Estación Experimental de Concordia, su Director Ing. Rubén [illegible] Pérez, aconseja la siguiente fórmula:

Fluoruro o Fluosilicato de sodio: 150 gramos.

Melaza: 5 kilogramos.

Agua: 100 litros.

Esta solución se aplica con un pincel, jeringa o pulverizador de boquilla [illegible], sobre el tronco, alcanzando la parte baja [illegible] hacia el corazón y en lo posible sin que tenga fruta, utilizándose un medio litro de solución por planta. La pulverización en que esto se [illegible] no tendrá todo su efecto, conviene repetirla una vez por semana y también después de fuertes lluvias.

Generalmente los apicultores se han opuesto al uso de los cebos tóxicos, pero se tiene que éstos matarían las abejas. Según los ensayos en el [illegible] y así mismo en los realizados por la Estación Experimental de Concordia, se ha comprobado que los cebos con melaza no atraen las abejas. La mencionada Estación Experimental aconseja las siguientes precauciones:

1º—Que las colmenas tengan suficiente provisión alimenticia durante la época invernal o sea cuando escasea la flora melífera.

2º—Que las abejas tengan suficiente agua a su disposición.

3º—Que no se pulvericen las frutas durante la floración.

Con estos procedimientos, aplicados en su debido tiempo, la lucha contra la "mosca de la fruta" puede tener bastante éxito, consiguiendo, sino extirpar esta plaga, por lo menos se alcanzará un resultado completo, si no se consigue [illegible] el esfuerzo de todos los fruticultores en la destrucción de la misma. Para ser posible la lucha y que los resultados sean más ciertos y positivos se necesita la colaboración de todos, pues la lucha aislada no tiene mucho éxito, de manera que todos los propietarios de montes frutales deben realizar [illegible], utilizando nuestros medios de lucha, [illegible] por su parte la mayor perseverancia y cuidadoso empeño, para llegar a alcanzar en lo posible la disminución de la plaga y evitar así los daños y perjuicios que debe llegar a producir a sus propios intereses.

CUATRO TERNEROS

Recientemente [illegible] después [illegible] en los [illegible] de Diego [illegible] la noticia de que una vaca, [illegible] perteneciente a Mrs. Thomas de [illegible] dado a luz cuatro terneros y [illegible] Mrs. Thomas [illegible] periódico "[illegible] Post", [illegible] Esta [illegible] única [illegible] de edad.

EL PEQUEÑO GRAN DETALLE

Aquel comerciante de una ciudad del interior, hacía pocos meses que se había instalado. Pero ahorros, ahorrados en muchos años de empleado de otra casa similar, le habían permitido formar un capitalito, constituir un hogar y establecerse de cuenta propia.

Era un triunfador de su propio comercio.

El comercio estaba instalado magníficamente y bien surtido. Había triunfado en el ambiente y fué la casa preferida en el ramo.

Llevaba varios meses. A los seis, calculadamente, su contador le había hecho un balance de ese período y las ganancias superaban lo esperado y aún lo imaginado.

Entonces le dijo a su esposa:

—Querida: cuando pasemos el balance del primer año, me compraré un abrigo; haremos un viaje [illegible] y pasaremos unos días en Montevideo.

Pero "antes del balance", se le incendió el comercio y perdió todo. No había asegurado contra incendios...

EL BOTIQUIN

OBLIGATORIO

[illegible] elemental que quien tenga gente de trabajo a su cargo disponga de un botiquín de emergencia, ha sido considerado muy conveniente establecerlo con carácter obligatorio. Reproducimos la respectiva Ordenanza, por considerarla de gran interés social. Ella establece la obligación de poseer un botiquín en los siguientes lugares:

A) Fábricas, [illegible], talleres y en general, en todo establecimiento en que se explote una industria, casas mayoristas, de importación y exportación, mataderos, mercados, establecimientos ganaderos y agrícolas, aserraderos, barracas, etc., que comercien con materias inflamables o explosivas y en general en todo establecimiento de la industria y el comercio donde el obrero u operario tenga que utilizar máquinas o movilizar mercaderías que puedan producir accidentes.

B) Locales donde se dé alojamiento público, hoteles, pensiones, casas de pensión, etc.

C) Establecimientos de enseñanza públicos o privados.

D) Transportes de pasajeros, fluviales o terrestres, siempre que realicen un recorrido habitual mayor de cincuenta kilómetros dentro del territorio nacional.

E) Salas de espectáculos públicos, circos, hipódromos, canchas de football y en general en todo espectáculo público cuya explotación comercial corresponda al Estado o a particulares.

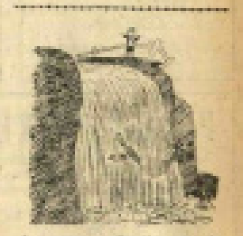
2º El botiquín a que se refiere esta Ordenanza, es único para cualquiera de los establecimientos y lugares enunciados en el artículo anterior y está compuesto del siguiente modo:

Tintura de iodo, 20 gramos.
Alcohol rectificado, 100 gramos.
Agua oxigenada, 100 gramos.
Algodón hidrófilo, 50 gramos.
Gasa hidrófila, cm. 10 x 15, 2 mts.
Vendas de gasa, ancho 10 x 5, 2 mts.
Líquido Carrel, 100 gramos.
Linimento óleo calcáreo fenicado al 10 %, 100 gramos.

Nitrito de amilo, 1 ampolla.
Cafeína inyectable, 2 ampollas.
Adrenalina inyectable, 2 ampollas.
Aceite alcanforado inyectable, 1 ampolla.

Instrumental esterilizado en caja metálica.
Aguja hipodérmica, 1.
Jeringa Luer de 2 c.c., 1.
Hoja "Gillette", 1.

Art. 3º El material a que se refiere el artículo anterior, será repuesto cada vez que se agote por el uso u otra causa.



La esposa. —¡Juancito, por favor!... acuérdate que no debes mojarte los pies...

INFECCION DIFTERICOVARIOLICA DE LAS AVES

■

Por el doctor HUMBERTO GRIMALDI

■

La infección difterocovariólica de las aves es una enfermedad contagiosa, enzoótica o epizoótica, que ataca a la mayoría de las aves, jóvenes y adultas. Se caracteriza por la formación de falsas membranas sobre las mucosas (boca, faringe, etc.) y de nódulos sobre la piel (cresta, barbillas).

Clínicamente la infección difterocovariólica, se presenta bajo cuatro formas diferentes, a saber: 1) Forma bucofaríngea o diftérica: en esta forma se observan falsas membranas sobre las mucosas del pico, faringe, esófago, laringe y tráquea. Las membranas son friables o elásticas, de color blanquecino o amarillento y adhieren íntimamente a los tejidos subyacentes y cuando se desprenden dejan al descubierto superficies ulceradas. 2) Forma nasal: se observan lesiones similares a las descriptas precedentemente, que asientan en la hendidura del paladar y en las fosas nasales. 3) Forma ocular: se caracteriza por la presencia de placas amarillentas o pequeños nódulos caseosos en el espesor y en la cara interna de los párpados. Estas lesiones originan una conjuntivitis intensa y rebelde que se extiende a veces hasta el seno infraorbitario. El ojo aparece semi-cerrado y los párpados congestionados. 4) Forma cutánea: consiste en la aparición de pequeñas formaciones, especies de verrugas costrosas, al nivel de la cresta, de las barbillas, de la comisura del pico, párpados y, en general, sobre toda la piel.

Etiología. —

El agente causal de esta enfermedad es un virus, filtrable que, como ya se ha dicho, se caracteriza por producir lesiones nodulares en la piel y membranas diftéricas en las mucosas. En otro tiempo se creyó que difteria (lesiones de las mucosas) y viruela (lesiones de la piel) eran enfermedades enteramente distintas, hasta que Carnwath (1908) demostró que el material procedente de falsas membranas extraídas de la boca y garganta podía dar lugar a la formación de lesiones típicas de viruela cuando era inoculado en la piel. Esta comprobación de Carnwath fue confirmada por gran cantidad de investigadores, y en la actualidad es universalmente admitido que las lesiones de las mucosas y de la piel son manifestaciones distintas de la acción patógena de un mismo y único agente infeccioso. Además de las localizaciones mencionadas (mucosas y piel), en los animales enfermos se puede demostrar la existencia del virus en el cerebro y en los órganos genitales.

Especies afectadas. —

Esta enfermedad ataca con mayor frecuencia a las gallinas y a las

palomas, pero se la puede observar también en los pavos y patos. Los ensayos experimentales para transmitir la infección a lauchas, ratas y cobayos, han dado constantemente resultados negativos.

En el conejo parece que el virus puede permanecer vivo en los órganos y en la sangre, sin causar síntomas de enfermedad, hasta 60 días después de la infección experimental (Lorenz 1939). Van Heelsbergen encontró que inoculando el virus de la infección difteroviariólica en la mucosa bucal de caballos, se produce una lesión muy semejante a la de la estomatitis pustulosa.

Epizootiología. —

En condiciones naturales, el contacto entre los animales enfermos y los sanos es esencial para la transmisión de la enfermedad, pues según todas las probabilidades el virus penetra a través de pequeñas heridas de la piel y mucosas.

El **Stomoxys calcitrans** y los mosquitos del género **Culex** y **Aedes** también pueden transportar el virus y, por lo tanto, contribuir a la difusión de la enfermedad.

Aunque esta afección es más común en primavera y en otoño, se presenta durante todas las épocas del año.

Profilaxis. —

Comprobada la enfermedad, se debe proceder a la inmediata separación de los animales enfermos y practicar una limpieza y desinfección prolija de las instalaciones.

Los animales que aún se mantienen sanos deberán ser vacunados sin pérdida de tiempo. Entre las muchas vacunas propuestas para la prevención de la infección difteroviariólica de las aves, creemos que la elaborada por Doyle y Minett es una de las más ventajosas, porque a su completa inocuidad une buena actividad inmunizante.

Doyle y Minett comprobaron que la paloma, aunque inoculada, resiste a la infección con virus procedentes de gallinas, y que, en cambio, la gallina inoculada con virus de paloma contrae la infección, aunque ésta es siempre leve.

Los mismos investigadores demostraron que ambos virus, inmunológicamente, son idénticos y que sólo difieren en sus distintas adaptaciones; además, establecieron que el virus de paloma inoculado a la gallina confiere a ésta una resistencia tal que la pone enteramente a cubierto de los riesgos de la infección natural.

En 1935 Zwick-Seifried y Schaaf dan cuenta de los buenos resultados obtenidos con el empleo del virus de paloma en la profilaxis de la infección difteroviariólica. Estos mismos autores comprobaron que la inoculación de gallinas con virus de paloma nunca produce mortalidad ni signos que indiquen generalización de la infección, y que tres semanas después de la administración de la vacuna las aves tratadas muestran inmunidad absoluta a la infección natural.

Posteriormente, en Bélgica, Italia, Estados Unidos de América y en muchos otros países, numerosos investigadores han realizado ensayos extensivos con la vacuna de Doyle y Minett, obteniendo en general muy buenos resultados.

En síntesis: la vacuna virus de paloma, elaborada según la técnica de Doyle y Minett es uno de los medios más racionales e inofensivos de que se dispone en la actualidad para la prevención de la infección difteroviariólica de las aves, que es una de las enfermedades de mayor difusión y de las que producen más ingentes pérdidas a la industria avícola.

Técnica. —

La vacunación es sencilla y de aplicación práctica: se arrancan varias plumas de la región del muslo y se frota el virus con un pincel de cerda dura.

La edad más conveniente para la vacunación es la de tres a seis meses.

CAPONIZACION ★ DE POLLOS

Por RAMON [illegible]

El pollo debe castrarse cuando tiene una edad de 2 a 3 meses y nunca hacerlo cuando tienen más edad, porque los órganos genitales están muy desarrollados y se corre el riesgo de provocar una hemorragia mortal.

De los instrumentos a emplearse. —

Por lo general son 4: 1º bisturí, 2º separador, 3º pinza, 4º extractor; [illegible] para pollos chicos, es decir, los de menor edad, [illegible] hasta las tres cuartas partes y el otro es una pinza que para ese propósito se [illegible] en las casas del ramo. El separador sirve para mantener abiertas o separadas las costillas durante la operación, y permitir el paso del extractor sin escollo y facilitar [illegible] a los intestinos, y que hay que romper para descubrir a éstos.

Métodos usados para la castración. —

El más sencillo es el lateral: se apartan los pollos que se desean castrar y no se les da de comer por lo menos 24 horas antes de la operación, de lo contrario los intestinos estarían [illegible] para el trabajo. [illegible] un lugar muy claro para la labor. [illegible] bien estirada, [illegible] con los dedos en las costillas, buscando la última y penúltima, donde tiene que hacerse la incisión con el bisturí. [illegible] porque la hemorragia se produciría, [illegible] de sangre [illegible] en el interior del pollo. Para evitar esto, con el dedo índice y pulgar de la mano izquierda, se hace presión hacia arriba, que fácilmente cede, apareciendo así la membrana que une a las costillas y entonces hace el corte de 2 a 3 cms. sin peligro que derrame sangre; es así que se coloca el separador y entonces aparece una tela al interior del animal que se parece mucho a una tela de araña, pero mucho más [illegible]. Es lo que se llama el peritoneo que [illegible] de las costillas. A ésta hay que [illegible] con el bisturí o con [illegible] el extractor en forma de cuchara, y de esta manera quedan a la vista del operador los intestinos del animal y [illegible] uno de los testículos, que se procede a su extracción, tomándolo con la pinza y retorciéndolo muy suavemente hasta que se despegue. Téngase cuidado de no agarrar ningún pedazo que quedara sin romperse del peritoneo. Esta operación com-

Esto se puede hacer con el extractor forma cuchara; se toma el testículo a fin de que la abertura del extractor sobre el cordón que esté unido al testículo y también se emplea a dos vueltas convenientemente. Hay que tener mucho cuidado con la extracción del testículo, porque debajo de él y muy junto, pasan arterias principalmente la [illegible] que se pueden lesionar y producirse una hemorragia, que puede causar la muerte instantánea; pero nunca puede suceder siempre que se haga con la precaución debida. Trate siempre de sacar todo el testículo, que éste es un órgano que tiene forma de un riñón y que su tamaño varía de acuerdo con la edad o con la raza, que puede ser de 2 a 3 cms. de largo o más, y con un espesor de una tercera parte. Casi siempre son de color amarillento, en algunos [illegible] se encuentra de color amarillo verdoso. Recuerde bien que esta operación hay que hacerla de los dos lados del animal, porque los testículos están colocados uno en cada costado de la columna vertebral.

En caso de producirse alguna pequeña hemorragia se secará la sangre con un pedacito de algodón agarrado por una pinza [illegible] la cánula, es decir los dedos de la pinza. Después de terminada

esta operación, lávese una aguja común con hilo blanco bien limpio, desinféctese la herida con algún desinfectante, por ejemplo líquido [illegible] o creolina, y dénsele 2 o 3 suturas en la herida.

Es conveniente cortarle la cresta, que como ésta no se desarrolla en el pollo capón le dará una forma más estética una vez de criado y facilitará reconocerlos mejor entre las aves que no han sido sometidas a este procedimiento quirúrgico. Días después de la castración, suele producirse un pequeño accidente, en algunas veces se les forman unas bolsas de aire en el lugar que la piel se ha cortado; esto solamente basta con abrirlo con un bisturí, de manera que salga el aire depositado que había con una pequeña presión con los dedos.

Engorde y cebamiento. —

El pollo después de castrado y desarrollado se someterá a un tratamiento especial, consistente en alimentarlo en abundancia, obligándolo a ingerir el alimento. También hay que tener algunos conocimientos a fin de equilibrarlos, aquellos que tengan substancias necesarias, capaz de dar el desarrollo y engorde necesario, es decir que estén en relación la proteína y los hidrocarburos, elementos indispensables para dar vigor y acumular energías, para la producción de grasa los últimos. Teniendo precaución de seleccionar aquellos que mejor sabor le pueda transmitir a la carne.

El capón en desarrollo de su engorde va produciendo carne y grasa a la vez, en forma de pequeñas capas superpuestas, formando una capa de carne y otra de grasa, sucesivamente. Es así que el resultado de su capacidad basta en los pollos que hayan pasado uno de un año de edad.

Fórmulas aconsejables para la alimentación. —

Daremos solamente dos que creemos son las más convenientes:

Nº 1. Maíz, trigo partido y avena y cebada triturada y al final del cebamiento, suministrarle algún poquito de semilla de girasol o también un poco de semilla de cáñamo.

Nº 2. Harina de maíz 20 kilos, afrechillo 10 kilos, harina de cebada y avena 10 kilos, leche y agua partes iguales, formando una pasta.

APRENDER NO ESTA DEMAS

"Todo el mundo sabe —ha dicho alguien— el remedio [illegible]; si le interesan los libros de medicina o las novelas policiales; todos están dispuestos a comprar —[illegible]— el aparato de radio o la [illegible] por los que suspiran hace tiempo, la esposa, la hija o la mamá. Pero cuando se pronuncian —agrega— las palabras: "seguro sobre la vida", las caras muestran una fría expresión, mezcla de asombro y de aprensión.

Es solamente ignorancia. Todo "agente" sabe lo que es y si les interesa o no [illegible] seguro sobre la vida, no saben más que el nombre que les suena a fallecimiento. . . .

Y si es ignorancia, deben escuchar al que sabe y él les explicará que un seguro sobre la vida es previsión y es ahorro; que puede cobrarse en vida [illegible] que ha sorprendido a muchos semi-sapientes que han [illegible] de sus pólizas el [illegible] de seguros; que se transmite un capital inmediatamente; que puede ser la dote de su hija; que completa una profesión truncada; [illegible]; que levanta una hipoteca; que asegura los estudios de sus hijos; que [illegible] magníficamente la liberación de una jubilación.

Llamadas a nuestro agente de seguros y aprenda lo que le conviene. Se convencerá que sabe más que un "rueda de amigos".

Tiempo que requiere el cebamiento. —

Para el cebo natural es necesario dos meses y para el cebo forzado de 15 a 20 días.

En el cebo natural se dará al animal lo que voluntariamente quiera comer, proporcionándole el alimento 2 o 3 veces al día, retirándole el recipiente cada vez que termine de comer y que tenga a su disposición agua limpia y fresca.

Cebo forzado. —

El cebo forzado se realiza colocando el animal entre las rodillas, acomodando las alas que cubran las patas del animal, a fin de que no pueda moverse. Se formarán bolitas de un centímetro o dos, con la pasta de la fórmula Nº 2 que indicamos anteriormente.

Se toma el animal con la mano izquierda y se le abre el pico y con la derecha se le coloca la bolita formada en la garganta del animal, haciéndosela correr suavemente hasta que llegue al buche, que tendrá que quedar casi lleno, no completo porque se puede producir [illegible]. Con este sistema es suficiente que después de los 5 días se le dé 2 veces al día. Es conveniente que 2 o 3 días antes de empezar el cebo se les dé de la misma pasta para que ellos mismos coman en abundancia.

Alojamiento. —

Se requieren locales muy reducidos y lo más oscuro posible, con aire suficiente y mucha higiene; sería preferible siempre que se pueda colocarlos en jaulas pequeñas, para dos animales y hacerlos dormir en camas de paja y en ningún caso hacer uso de [illegible].

Alojamiento para cebamiento al natural. —

Hay que tomar las mismas precauciones, solamente que se pueden emplear locales más espaciosos y que tenga más cantidad de animales, y en cuanto a la alimentación se pueden emplear las dos fórmulas citadas.

AVICULTURA

CRIA DE PATOS

Reproducción: Deben elegirse los animales reproductores entre los ejemplares más vigorosos y que mejor respondan a las características de la raza cuya reproducción se busca.

A cada macho se le puede dar un número de hembras que oscila entre cinco y seis, en los primeros tiempos de postura; al llegar setiembre el número de hembras puede ser aumentado a siete u ocho para cada macho, y en octubre puede hacerse la proporción llegando a 8 ó 10 hembras. En otras palabras a medida que adelanta la postura se debe ir reduciendo el número de machos, pero si los [illegible] gradualmente a las hembras.

Incubación: Llamamos la atención sobre la necesidad de incubar los huevos de pato lo antes posible, pues los mismos no resisten tanto como los de gallina en buena conservación de fecundidad.

Conviene recogerlos diariamente y guardarlos en sitio fresco, dándoles vuelta todos los días.

En las razas Pekín e Indian Runner puede decirse que las hembras han perdido por completo el instinto de incubar, por consiguiente sus huevos hay que dárselos a gallinas o ser incubados artificialmente. Tanto la incubación como la crianza artificial dan magníficos resultados.

En la incubación artificial, el calor de la incubadora debe ser un poco menos elevado que si se trata de huevos de gallina, y la humedad es [illegible] mayor, siendo muy conveniente rociar los huevos con agua tibia de vez en cuando.

A los cuatro o cinco días pueden revisarse para retirar los infértiles; el tiempo que dura la incubación es de veintiocho a treinta días.

Crianza: Ya hemos dicho que los patitos se crían muy bien con la ma-

---

ESPOSO DISCRETO

EL JUEZ.—¿Por qué no le ha dirigido usted la palabra a su esposa durante [illegible] años?

EL INTERROGADO. — Por no interrumpirla, señor Juez.

no artificial: la temperatura que ésta debe tener durante la primera semana es de 95° Farenheit (35° C.); durante la segunda de 90 a 95° Farenheit (32,5 a 35° C.), pudiendo después reducirse más.

Una vez nacidos los pollitos, debe evitarse que puedan tomar directamente los primeros 15 días de vida; también conviene evitar que los pollitos sean mojados por la lluvia.

El sol fuerte les es también muy perjudicial, y hay que procurar que no lo reciban durante estos primeros días de vida, y aún después, deben tener siempre sombra donde guarecerse.

Alimentación: Es de importancia vital para el desarrollo futuro de los pequeños pollitos, que durante las primeras 36 horas de vida no se les dé alimentación alguna. Después, durante la primera semana, se les puede alimentar muy bien con una mezcla de:

Afrechillo	1 parte
Harina de maíz	1 "
Arena gruesa	5 %

Esta mezcla se les debe dar cinco veces por día en cantidad suficiente como para que no dejen residuos en cada comida.

Agua a discreción y alimento verde picado.

Después del cuarto día, se añade a la mezcla anteriormente descripta, un 5 por ciento de residuos de matadero picado.

En la segunda semana el número de comidas se reduce a cuatro, y la ración estará compuesta de:

Afrechillo	2 partes
Maíz, poco triturado ...	1 "
Avena partida	1 "
Residuos de carne	5 %
Arena gruesa	5 %

Acompañada de agua a discreción y alimento verde picado.

La arena que se añade a las raciones es indispensable para que los pollitos puedan digerir y asimilar bien los alimentos.

Esta ración se les dará hasta las ocho semanas.

Dr. F. [illegible]

Manera de Administrar

Alimentos Liquidos a los Equinos

[illegible]

El CULTIVO *de la* ARVEJA *para* CONSERVA

Ing. Agr. PEDRO BROGGI de las MERCEDES

Caracteres botánicos. — La arveja es una leguminosa anua, alcanza tallo desde unos 0,30 para las variedades muy enanas, hasta de 2 mts. para las de enrame; sus tallos son finos y sus hojas compuestas de dos o tres foliolos, tienen zarcillos bien desarrollados a la altura de su inserción con el tallo. Las flores son de color blanco y a veces agrupadas en número de dos a tres; las vainas son alargadas y encierran de seis a doce granos de color que va desde el amarillo claro al amarillo verdoso tendiendo al verde fuerte; pueden ser a la vez de forma lisa o arrugada.

Clima. — Requiere clima templado — cálido, húmedo y vientos, pero siempre que la humedad no sea excesiva, por lo que es conveniente ubicarla en lugares bien aireados, pues de lo contrario las enfermedades criptogámicas toman desarrollo. Es un cultivo ávido de luz, requiriendo lugares más bien altos y de buena exposición. La arveja es sensible a la seca, perjudicándose principalmente ante la escasez de lluvias, ya que para el gran cultivo las labores culturales son de suma importancia, teniendo en cuenta la dificultad que se presenta para el riego. La temperatura bajo 0º le son perjudiciales. Aunque dentro del gran número de variedades creadas las hay seleccionadas en este sentido, para la solución más práctica está en disponer las siembras teniendo en cuenta estas características.

Suelo. — La arveja es exigente en cuanto a calidad y estado físico del suelo siendo además necesario no repetir el cultivo en el mismo lugar, sino luego de pasar un par de años. Exige tierras frescas, medias, ricas a la vez de humus y ricos en potasio y fósforo.

Las tierras arcillo-arenosas también le son convenientes, pero a medida que aumenta la proporción de arcilla, las cosechas se hacen mezquinas, tornándose la planta vulnerable a la podredumbre de sus raíces, siempre y cuando estas tierras sean además húmedas. Referente al porcentaje de humus cabe hacer notar que el exceso de este le es perjudicial en tal grado que las flores abortan, las plantas se van en vicio, alcanzando su parte foliácea un desarrollo desproporcionado.

Reaccionando la planta en cuanto al monto de cosecha y calidad de la misma por la cantidad de fósforo asimilable puesto a su disposición conviene, sin menoscabarlo, en muchos casos, abonar con superfosfato siendo suficiente unos de 300 a 400 kilos por hectárea.

Trabajos preparatorios. — Es necesario preparar las tierras muy bien, dando según calidad y estado de las mismas dos o tres rejas, con sus correspondientes rastreadas. La primera arada podrá ser en Diciembre o Enero correspondiendo a una levantada del rastrojo, no interesando mayormente su profundidad. Luego se dará otra arada en Mayo y después de una lluvia se rastreará, quedando así la tierra lista para antes de la siembra. A principio de Junio se dará una tercera arada seguida de

una cascarada, terminándose con esto los trabajos de preparación.

Siembra. — La siembra se hace a mediados de Junio. Para el cultivo industrial que consideramos la distancia entre fila y fila sería de 0.35 cm. y en la fila de 0.10 cm. Siguiendo las dos filas sembradas, se dejará un espacio de 0.50 cm. a 0.60 la profundidad de siembra de 0.04 a 0.05 cm. Con esta disposición y trabajando con variedades enanas, que son las elegidas para el cultivo en gran escala, puede reducirse el costo de cosecha al facilitar el empleo de máquinas. La cantidad de semilla a sembrar por hectárea varía entre 80 y 90 kilos.

Tratándose en este caso de realizar el cultivo para la explotación de grano seco, y dadas las exigencias en cuanto a tamaño, forma y color del grano por parte de los industriales, y teniendo además en cuenta el valor cultural de las variedades y sus características en todo lo que atañe a facilitar su cultivo y cosecha, podemos indicar como variedades más aptas las siguientes: Maravilla de América, [illegible] del Mercado, [illegible], cultivada desde hace años en el [illegible] del Cerro y [illegible] de Salto, variedad muy difundida en esta localidad. Podría indicarse la [illegible] Peter y la [illegible] cultivada para grano seco en la Argentina. Todas estas variedades son rústicas, grano verde, de legumbres medianas y sanas.

Cosecha. — La cosecha se realiza cuando las plantas amarillean y las vainas viran hacia el amarillo claro. Realizando la siembra en Junio las plantas están prontas para cosechar a mediados de Noviembre. Para reducir el costo de cosecha puede usarse [illegible] cortadoras. Realizado el corte se procede al emparvado [illegible] de evitar el desgrane. Los montones se dejan en el campo cuatro o cinco días. Luego se emparva, aunque este trabajo puede eliminarse si el grano está a punto.

Trilla. — Puede realizarse a golpe, en cancha con rodillo tirado por caballos, y adaptando las trilladoras comunes. El profesor Juan [illegible] trilló en la Escuela de Agronomía de Paysandú una hectárea de arvejas utilizando la trilladora [illegible], de [illegible], regulando el [illegible] la marcha de la máquina. Así lo más bueno posible, teniendo necesidad de cambiar la [illegible] para lograr este objeto. El resultado fue satisfactorio, siendo mínima la cantidad de grano roto.

Los Ingenieros [illegible] y [illegible] consignan en un trabajo sobre este tema, que realizaron la trilla de 21 hectáreas de arvejas con un rendimiento muy satisfactorio adaptando una trilladora común y de [illegible], en la siguiente forma: Sacaron todos los cóncavos siendo estos reemplazados con tablas bien ajustadas y sin dientes y la velocidad de la máquina se hizo a una marcha regular y suficiente como para efectuar una buena limpieza y evitar la rotura de granos. La limpieza de los granos puede hacerse con zarandas especiales o utilizando las [illegible]. Los rendimientos obtenidos oscilan alrededor de 1000 kilogramos.

Enfermedades. — Trabajos europeos y norteamericanos hacen notar que, entre las plagas [illegible] para este cultivo, obligando a ir a rotaciones largas y a tomar medidas profilácticas continuas. En nuestro medio puede decirse que estos inconvenientes no se presentan. El doctor Alberto Boerger en su libro titulado "25 años de trabajos fitotécnicos en el Uruguay" en un capítulo dedicado al estudio de esta leguminosa, hace notar profundamente y como [illegible] fundamental el carácter [illegible] de las

[illegible]

EMPASTE

(Meteorismo)

[illegible]

Planta bienal, de 60 a 80 centímetros de altura, de tallo jugoso, grueso, acanalado y ramoso; hojas largas y lustrosas, flores pequeñas y blancas, colocadas en forma de parasol.

Se cultiva para aprovechar los peciolos de las hojas.

Cultivo del Apio

Este cultivo tiene gran importancia para varias zonas agrícolas del país y debiera ocupar un lugar más destacado en la huerta, dado que constituye una hortaliza de gran consumo y buenos precios y deja, por lo tanto, excelentes ganancias.

CULTIVO

Es una planta exigente en cuanto al cultivo; el terreno requiere una preparación especial, habiendo comprobado el autor que, en ciertos terrenos arenosos el apio desarrolla sus pencas con facilidad.

El suelo debe estar bien abonado y regado.

En las zonas cálidas se sembrará desde fines de Otoño hasta Agosto, para trasplantar desde Agosto a Octubre.

Es conveniente escalonar la producción cada 30 días.

Se necesitan 200 o 250 gramos de semilla para plantar una hectárea.

Algunos acostumbran remojar la semilla uno o dos días antes de la siembra. Se darán riegos continuos, limpiezas y raleos en los almácigos, de manera que las plantitas puedan desarrollarse libremente.

Al cabo de algún tiempo, cuando las plantas ya tienen un regular desarrollo, 6 a 7 centímetros, se procede al trasplante en el lugar anteriormente elegido y preparado de la siguiente manera:

El terreno se labrará con la mayor anticipación posible, tratando de llegar a una profundidad de 30 a 40 centímetros, donde se abonará perfectamente.

El trasplante con pan de tierra, si fuera posible, se hace de 30 a 40 centímetros entre plantas y de 50 a 70 centímetros entre filas, despuntando previamente las hojas más grandes y eligiendo con preferencia, para realizar esta operación, los días nublados o lluviosos y sin viento. En caso de no presentarse esta oportunidad, se regará el terreno con abundancia, colocando sobre la plantita una hoja grande de repollo o de col.

Los riegos se repetirán continuamente, por ser planta que necesita la humedad.

Las carpidas y limpiezas se harán cuantas veces lo necesiten.

Según la época de la siembra y cuando la planta ha alcanzado 40 centímetros de altura, se procede al blanqueo (Diciembre a Marzo), operación que consiste en hacer dos ataduras en cada planta, uniendo las pencas y las hojas, para lo cual se emplea junco seco o totora; luego se dará por los surcos un abundante riego y a los pocos días se aporcará con tierra seca, apoyando cada fusta

a los ocho días, hasta llegar a la segunda, tercera y cuarta cubi[illegible] completamente.

En otras partes, se acostumbra envolver la planta atada o sola hasta el comienzo de las hojas, para mantenerla en la mayor oscuridad posible.

Al cabo de 20 días más o menos, se empieza la cosecha.

RENDIMIENTO

Una hectárea produce de 5000 a 8000 docenas.

Cuando se quiere obtener apio para verdeo se siembra todo el año, haciendo sencillamente la siembra de asiento y raleando la cosecha de las hojas, cuando la planta tiene 20 ó 30 centímetros de altura y a medida que se necesita.

APIO-NABO

Se practica la siembra del apio-nabo (de Julio a Octubre) y se la trasplanta cuando tiene seis hojas, pero distanciando las plantas a 40 centímetros unas de otras.

Requiere iguales cuidados de carpidas y limpiezas que el apio de blanquear.

Se suprimen las hojas que nacen en la base y las raíces que tienden a aparecer, facilitando con esta operación el mayor desarrollo de la raíz principal.

A mediados del invierno se puede cosechar y conservar en lugar apropiado (silos).

Ing. Ag. M. [illegible]

[illegible]

[illegible]

La Alimentación del Ganado

Valor y uso de los subproductos de la Industria del Aceite

Por el Ing. Agr. FEDERICO ROLFO
Ayudante Técnico de la Escuela de Agronomía de Paysandú

[illegible]

RACIONAMIENTO DE LAS LECHERAS EN PRODUCCION

[illegible]

consumen alrededor de 10 kilos de pasto verde cada una.

Harina de [illegible] de avena o [illegible] grano o cebada-grano. — 4 kilos. En estas condiciones las raciones suplementarias para lecheras que produzcan de 6 a 10 litros de leche diarios podrán prepararse sustituyendo el valor de 4 kilos de afrechillo con cualquiera de las mezclas que indicamos:

Cebada: 3 kilos
Harina de maíz: 500 gramos

Cebada: 3 kilos
Torta de lino: 1 kilo

Cebada: 3 kilos
Torta de girasol: 1 kilo

Cebada: 3 kilos
Harina de [illegible]: 500 gramos

La cebada podría ser sustituida por el maíz ventajosamente en estas condiciones, en muy poco el valor de las raciones. En el tambo de la Escuela de Agronomía de Paysandú se han empleado las mezclas indicadas. Se ha tenido [illegible] en todas, las como la cebada, [illegible] su [illegible], en primer término, el hecho de ser un cultivo de uso múltiple en la explotación lechera, de crecimiento rápido, permitiendo pastoreos tempranos y apropiados para la explotación mixta: por pastoreo y cosecha de grano. Además es un cultivo de rendimientos elevados y seguros, teniendo por este motivo un costo de producción reducido.

Resumiendo las conclusiones de las experiencias realizadas para sustituir el afrechillo con raciones preparadas sobre la base de grano de cebada y tortas y harinas de oleaginosas tenemos que:

1º—Las mezclas fueron aceptadas por los bovinos previo un par de días de acostumbramiento.

2º—El suministro de las mezclas no provocó cambios en el sabor y olor de la leche.

3º—Los vacunos se mantuvieron normales en su estado de salud.

4º—Se constató un aumento de peso en los animales durante el período que recibieron la ración suplementaria.

5º—Los aumentos en la producción lechera variaron entre un 8 y un 15 %.

HACENDADOS:

Cuando envíen sus ganados a TABLADA, asegúrenlos contra MUERTE o MACHUCAMIENTO y serán resarcidos en sus daños. . El jefe de la Estación donde usted embarca, le dará amplios informes y le tomará el seguro.

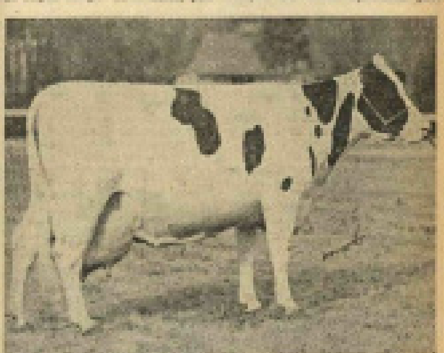
Banco de Seguros del Estado

6—Las raciones compuestas por cebada y harina de maní, etc. provocaron aumentos superiores a los obtenidos en los lechones alimentados con afrechillo.

7—Los costos de los aumentos de pesos resultaron en todos los casos inferiores al grupo del afrechillo.

El empleo de las harinas y tortas de oleaginosas puede realizarse con un amplio margen de variación, pero en la preparación de mezclas en engorde, anticipándonos en este caso la posibilidad de darle mayor consistencia al tocino.

En el caso de los lechones se agrega a la ración de grano una cantidad de harina de maní, lino o girasol para igualar los valores nutritivos del afrechillo. En esta forma el maíz o la cebada, que aisladamente no constituyen una ración equilibrada para



en todos los casos no debe darse más de dos kilos por día y por animal, cualquiera sean los otros elementos que completen las raciones.

RACIONAMIENTO DE CERDOS

En el racionamiento de los cerdos las harinas y tortas de oleaginosas, especialmente usadas con muy buenos resultados, especialmente mezclas en mezclas con granos, cebada y maíz. Particularmente es de necesidad en la alimentación de animales jóvenes y cerdas que crían. Para cerdos en engorde su uso es más limitado ya que éstos no exigen alimentos tan concentrados. Sin embargo en Norte América se emplea la harina de maní los lechones, pueden usarse eficazmente como ración principal. Siempre que sea posible aun en el caso de utilizar estas mezclas, es aconsejable dar a los lechones algún alimento de origen animal, subproductos de lechería, harina de carne, etc. para con esto se favorecer un mejor aprovechamiento de las otras raciones.

Las mezclas para lechones pueden prepararse así:

Cebada y maíz 80 kilos.
Harina de maní 20 kilos

Cebada o maíz 75 kilos.
Torta de girasol 25 kilos.

Cebada o maíz 70 kilos.
Harina de lino 30 kilos.

Cebada o maíz [illegible] kilos.
Harina de pasto [illegible] kilos.

La cerda parida necesita una alimentación muy concentrada ya que además de sus exigencias orgánicas, la leche que produce es muy rica en proteína. Cualquier deficiencia en el régimen de alimentación de la cerda, se nota luego en el desarrollo de los lechones.

El agregado de los subproductos de la industria del aceite da en este caso muy buenos resultados. Las raciones que hemos ensayado se preparaban en la siguiente forma:

Cebada o maíz 2½ kilos.
Torta de lino 300 gramos.

Cebada o maíz 3½ kilos.
Harina de maní 300 gramos.

Además de éstas raciones conviene pastorear las cerdas en avenales y tenerlas en cultivos de raygrass o alfalfa.

Alimentación de pollitos y aves de postura.

Se usa con buenos resultados en la alimentación de los pollitos varias fórmulas en las que intervienen la harina de maní. Después de la primera semana de edad hasta el mes se usa la siguiente ración:

Maíz aplastado	30 kilos
Cebada aplastada	30 "
Afrechillo	20 "
Harina de carne	8 "
Harina de maní	7 "
Harina de huesos	3 "
Sal común	1 "
Carbón vegetal	1 "

Para los pollitos de 1 mes hasta los 4 meses se usa conjuntamente la mezcla compuesta de:

Maíz aplastado	30 kilos
Avena aplastada	25 "
Afrechillo	22 "
Harina de carne	6 "
Harina de maní	4 "
Harina de hueso	3 "
Carbón vegetal	3 "
Polvo de tabaco	2 "
Sal común	2 "

Para las aves en postura se sigue el siguiente racionamiento:
Mezcla: 30 gramos por día y por ave.
Esta mezcla se compone de:

Afrechillo	70 kilos
Harina de carne	11 "
Harina de maní	7 "
Harina de huesos	4 "
Sal común	3 "
Polvo de tabaco	2 "
Carbón vegetal	3 "

Además se le da a las aves 30 gramos de maíz y 30 gramos de avena. Como forraje verde, avena o alfalfa.

Cómo cuidado en el uso de las harinas y tortas de oleaginosas recomendamos apreciar su buen estado y conservación. Cuando estos productos están "ardidos" o enmohecidos pueden provocar disturbios intestinales en los animales que los consumen.

COMO TODO POETA

—Es hermoso ser poeta, ¿verdad?
—Sí señor.
—¡Y [illegible]!
—Pero [illegible] de varias [illegible].

[illegible] a su [illegible], en el momento en que se dispone a salir a la calle:
—Mamá, ¡ya tengo los guantes y me lavé las manos!

LA AGRICULTURA ★ EN EL LABORATORIO

El rol de los hombres de ciencia en cuanto a aliviar la escasez mundial de alimentos

LA TIERRA Y SUS MISTERIOS

[illegible]



Un hombre de ciencia fija los resultados germinativos de las semillas.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]



Es de la boca del
viejo de 'ande salen
LAS VERDADES...
Automóviles
CHRYSLER Plymouth
DODGE DeSoto
Camiones
DODGE FARGO
DeSoto
Traviese y Lestido Ltda.

hacer las perforaciones para cubrir un metro cuadrado.

Luego las muestras son secadas, trituradas y puestas a prueba. La composición de la tierra es revelada mediante un análisis químico, por medio de rayos X y de espectroscopia. Este último método revela el contenido mineral en bandas coloreadas de las que pueden ser registradas sobre una placa fotográfica y luego medidas. El resultado de este trabajo de laboratorio es de considerables [illegible] vitales. Una deficiencia de boro en el suelo podría significar mucho entre el éxito y el fracaso de una cosecha, y todos conocen las tragedias aparejadas con el fracaso de una cosecha [illegible].

Los análisis de la tierra se han hecho un problema entre los granjeros de Gran Bretaña en la última década que en un año reciente no menos de 30.000 muestras de tierra fueron examinadas en los laboratorios de los Químicos Consejeros del Estado, sin tomar en cuenta otras pruebas más rápidas realizadas en los propios campos.



Lechugas desarrollándose dentro de una solución química, sin necesidad de tierra. Estas lechugas han sido plantadas con intervalos de una semana. Las lechugas más nuevas están al frente, mientras que las que están en la línea trasera ya están casi en su madurez.

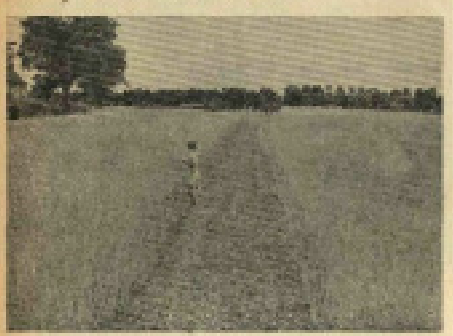
LE PAGARON

[illegible]

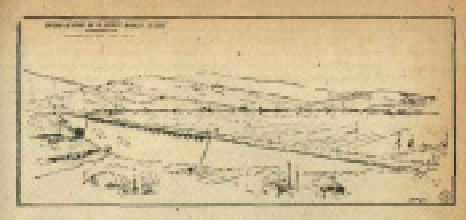
Los contenidos químicos de la tierra pueden ser probados en plantas en ausencia de la tierra propiamente dicha. Un considerable número de experimentos han sido realizados en los nuevos cultivos de agua. Legumbres y hasta árboles frutales crecen en soluciones cuidadosamente preparadas con materias químicas. Utilizando estos resultados prácticos del análisis de la tierra en conjunción con el trabajo de los meteorólogos y

patológicas de plantas es el de la aclimatación de plantas exóticas. Como un ejemplo, los hombres de ciencia han logrado fijar la clase de [illegible] y [illegible] que puede ser cultivada [illegible] en el clima británico.

Las plantas son muy sensitivas, a igual que los seres humanos, a las condiciones físicas de su medio. Ellas sufren si hay un exceso de otras plantas a su derredor, y sufren igualmente, si están excesivamente aisladas. La temperatura de la tierra alrededor de sus raíces merece importante consideración para su crecimiento saludable. A igual que los seres humanos, las plantas también padecen de un número determinado de enfermedades: algunas causadas por deficiencias y algunas por los parásitos.



Un terreno en la Estación Experimental de Rothamsted, donde se ha plantado trigo durante más de cien años en tierra fertilizada con residuos de las granjas mismas. La sección a la izquierda es la verdad, sobre la cual son juzgados los experimentos que se efectúan.



Plan Hidráulico de Riego y Energía

☆ Iniciación de la Reforma Agraria

Por el Ing. JOSE L. BUZZETTI

PLAN DE LA DIRECCION DE HIDROGRAFIA

Se inaugurarán actualmente [illegible] las obras de represa y aprovechamiento hidroeléctrico, formuladas por la Dirección de Hidrografía del Ministerio de Obras Públicas, a construirse en el Valle del [illegible], Departamento de Lavalleja.

Cristalizan así los propósitos del Poder Ejecutivo, de encarar una obra fundamental para el incremento de la producción agro-pecuaria, y para mejorar las condiciones de vida de nuestros campesinos.

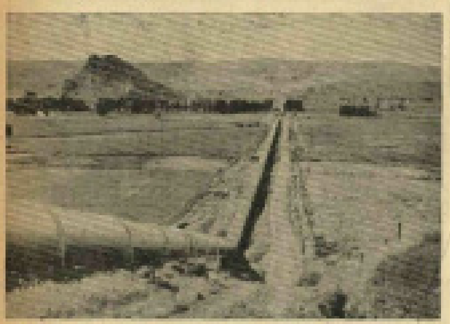
En realidad, esta obra es el principio de un vasto plan de construcciones hidráulicas, incluídas en el Plan de Obras Públicas, conjuntamente con las de carácter vial, carreteras, vías férreas y navegación fluvial.

Así como en el año [illegible], el Plan de Obras Públicas proyectado por el monto de tres millones de pesos, significó la iniciación de las obras públicas, en particular de los caminos y puentes, la obra de represa de [illegible] de [illegible], ha de iniciar también un capítulo fundamental, no sólo en el proceso de producción, sino como factor de arraigo de población rural, —problema fundamental de nuestra economía— ya que al [illegible] los elementos de trabajo y bienestar, crea el ambiente y las posibilidades de colonizaciones prósperas y estables.

Son precisamente las pérdidas de

sequías, que frecuentemente se producen, los que traducen pérdidas millonarias, al afectar la agricultura y ganadería, y provocar la intensificación del éxodo de campesinos a las ciudades, creando angustiosos problemas sociales.

De esta manera las obras de regadío canales y represas, pueden, además, generar energía hidroeléctrica en condiciones ultra-económicas, ya que las obras se financian sólo con la venta del agua y del mayor valor de las tierras de riego y, en consecuencia, la energía eléctrica se proporciona exclusivamente a los colonos de riego en forma gratuita o para la industrialización de la propia producción.



Este conducto lleva agua desde la represa [illegible] a través de valles y montañas, a lo largo de una distancia de 71 kilómetros hasta una gran canal que la va distribuyendo por las tierras próximas.

ocupan un puesto preferencial en el futuro desarrollo de las obras públicas y en el aprovechamiento de los recursos hidráulicos, y ellas no se traducen sólo en la ejecución de obras de ingeniería, represas y canales, sino que incluyen la expropiación previa de la zona a regarse, y luego parcelación y adjudicación de acuerdo a un plan agro-económico, y la construcción de viviendas tipos.

El colono ocupará así el predio, con todos los problemas de explotación resueltos, con el auxilio, además, de Escuelas Experimentales que le proporcionarán ayuda técnica orientándole en los procesos de producción con base técnica y en la acción cooperativa.

Estos sistemas de riego en base de

Tales son las características principales de las obras de regadío que se inician en el país, obras que están respaldadas con un estudio acabado en los aspectos técnicos, económicos y sociales que ellas involucran, ya que, en definitiva, traducen el problema de colonización de nuestra campaña, en su aspecto integral.

En nuestro régimen económico, que tiene como fuente de producción, la explotación de la tierra, ninguna solución más lógica y natural que desarrollar obras que incidan directamente en el mejoramiento de esa fuente de producción.

De ahí que ha despertado justa



Una viña del estado de California regada artificialmente con el agua que lleva los canales

Parte del sistema de riego de los estados occidentales de la Unión. Estos canales de derivación llevan las aguas fluviales a una distancia de 120 kilms.

especialmente la realización de las primeras obras de riego, obra de las técnicas nacionales, que ha de traducir fundamentales proyecciones para nuestro campesinado.

La finalidad de las obras de riego tiene además, otra trascendencia, ya que señala de manera práctica la intensificación de la reforma agraria, al establecer nuevas formas y modalidades de la explotación de la tierra, y que, en último término, ha de significar mejores condiciones de vida del agricultor, elevación de su capacidad productora, arraigo al medio, afincamiento estable y próspero.



Un granjero del estado de Montana abriendo una compuerta de una zanja de riego a fin de de permitir al agua pasar a través de una tubería subterránea a una serie de zanjas vecinas de su granja.

gunos conceptos ya se han generalizado y se ha formado conciencia de su trascendencia, las Sociedades de Fomento Rurales y la Prensa en general, lo destacan diariamente, urgiendo la realización de esa obra.

Para señalar un hecho concreto basta transcribir los conceptos enunciados en el artículo editorial de "El Plata" del 26 de marzo ppdo., bajo el título "El Riego y la evolución de las Industrias Agropecuarias", expresa: "Dentro de un Plan nacional de reforma agraria, no podría excluirse la orientación hacia el regadío en sus más variadas formas.

"Abonan esta afirmación una serie de razones derivadas de la experiencia propia y ajena, así como factores económicos propios de la hora que vive la humanidad".

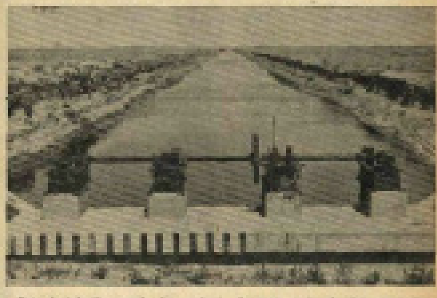
"En nuestro país, industrias de granja, especialmente la horticultura y la fruticultura, están en posición deficitaria frente a la creciente demanda del consumo interno, sin que falte el estímulo de los precios remuneradores. En consecuencia, es necesario considerar las causas determi-

medios de tal déficit de producción, no siendo difícil para dar con ellos."

"El agricultor, en general, no es propietario del predio que cultiva, por lo cual no puede arriesgarse a realizar las obras de regadío que reclama la previsión para ponerse a cubierto de los rigores de la sequía.

forrajes importados, inevitablemente encarecidos por las tarifas de transporte y las utilidades de los intermediarios. En consecuencia no queda otra solución que asegurar abundante producción interna de forrajes mediante el riego."

"Otro tanto se podría decir de la



Esta instalación regula la corriente de agua a través del canal que transporta el líquido a numerosas granjas del estado de Colorado.

hoy ocurre en nuestro país. Al que se convierte en propietario cuesta el ahorro permanente de muchos años su esfuerzo no le permite incorporar al predio el elevado valor de una obra de regadío adecuada."

"La actual organización de la industria lechera reclama una producción de forrajes que, en las condiciones actuales, no es razonable pretender, pues no está en oportunidad de multiplicarla. Y no sería [illegible] que se pueda hacer una explotación intensiva del tambo sobre la base de

cría de ovinos y de la avicultura, [illegible] de la [illegible] que se hallan en plena evolución en nuestro País."

Y luego de enumerar otros factores que inciden en este complejo problema señala como conclusión.

"Del análisis de estos factores que hemos reseñado y otros concurrentes, a la configuración de nuestro problema agrario, se infiere que sería [illegible] abordar el estudio de un Plan destinado a transformar la vida rural y las industrias agropecua-

rias, sin contemplar las exigencias de una amplia política hidráulica."

En su virtud de esta fundamenta, transcurrido el problema de regadío que el Ministerio de Obras Públicas por intermedio de la Dirección de Hidrografía ha estructurado un plan integral de Utilización Hi-



Vista de la gigantesca represa Rincón, en el estado de Arizona

dráulica, que no es una simple esperanza en sus resultados, porque los índices que arroja la explotación del sistema experimental de 800 hectáreas en Rincón de Melgoza, en que el valor de las tierras se ha triplicado, el resultado de las cosechas se ha duplicado y se ha operado una transformación radical en campos que hasta hace pocos meses eran simples campos de pastoreo y que hoy llevan un nuevo panorama con el ensayo de la Escuela Experimental de Riego de esa Zona.

El regadío no sólo conserva y realiza esa aspiración fundamental, sino que además los sistemas de riego serán dotados de energía hidroeléctrica que permitan industrializar la producción y elevar el confort de vida de los colonos.

Todas las zonas de riego son previamente expropiadas por el Banco Hipotecario, verificando a parcelar de acuerdo al trazado de canales, caminos y plan agro-económico y adjudicando a colonos capaces en condiciones que permitan financiar las obras y proseguir el programa extendiéndolo a todo el País.

Estos elementos fundamentales han conducido a la estructuración de un **Plan de Obras Hidráulicas** en dos etapas:

1º — Plan de realización actual con los recursos del Plan de Obras Públicas 1944 - 1948.

a) **Valle de Madalena.** Riego y colonización de 8000 hectáreas con producción de energía hidroeléctrica para el Sistema de Riego en el Departamento de Lavalleja. Colonización orientada a la pequeña granja de superficie promedio de 20 hectáreas. Obra licitada y en ejecución en la primera etapa por valor de $ 1.200.000.00.

b) **Zona del Queguay.** Riego de 5.000 hectáreas orientadas hacia la granja ganadera, con superficies medias de 200 hectáreas, integrada por tierras de

anexo y Haro. Proyecto a licitarse en el mes de abril por valor de $ 750.000.00.

c) **Cuñapirú.** Zona de riego de 1.000 hectáreas embalsando las aguas del Arroyo Cuñapirú Grande, orientada a la explotación de la granja y superficie media de 10 hectáreas, costo de la obra $ 1.300.000.00 a licitarse a fin del corriente año.

d) **Río Branco.** Riego en el Departamento de Treinta y Tres. —Formación de un gran centro de producción de arroz con la creación de un Instituto para estudiar su producción. Recursos del Plan, para iniciar esta obra $ 300.000.00 siendo total $ 1.000.000.00.

Tales son las obras que el Ministerio de Obras Públicas está realizando en estos momentos, planes que abarcan 30.000 hectáreas regadas, para las cuales se han votado recursos por $ 3.250.000.00 y debería recurrirse hasta el monto de $ 5.100.000.00 para terminar completamente los sistemas de Riego con sus canales, parcelamiento, etc.

2 — Plan de obras estudiadas por la Dirección de Hidrografía.

En general este plan obedece a la estructuración de normas en la zona Este y N. Este del País, una nueva agricultura por excelencia.

a) **Departamento de Rocha.** Riego de las zonas de los arroyos [illegible] a [illegible]. Superficie a regarse 40.000 hectáreas. Costo del riego total $ 5.000.000.00. Zona orientada al cultivo con riego de la remolacha, tabaco, cebada, cervecera, algodón y lino. La producción del trigo de esta zona podrá ser colocada, cuando haya excedente de exportación en la zona inmediata de Río Grande del Sur por nuestro propio sistema fluvial del Río Cebollatí y Laguna Merín.

Estas obras de alta trascendencia económica y social de zonas de producción hubieran tenido además la virtud de hacer desaparecer en parte las características inundaciones de esa zona.

Las posibilidades de riego en el Departamento de Rocha alcanzan una extensión de 150.000 hectáreas.

b) **Departamento de Maldonado.** Riego en las zonas de los arroyos San Carlos y Maldonado, 15.000 hectáreas y producción de energía hidroeléctrica. Costo de la obra $ 3.000.000.00 zona de riego orientada para la producción intensiva de los centros turísticos del Este.

c) **Departamentos de Cerro Largo y Treinta y Tres.** En esta zona el Proyecto de riego se hace

CONTRA LAS PICADURAS DE VIBORAS

[illegible]

sentir más intensamente que en otras zonas del País, se proyectan dos grandes diques de riego de 10.000 hectáreas cada uno en los ríos Olimar y Tacuarí.

Estas zonas se prestarían de manera de conformar una explotación mixta de pequeñas chacras y colonias con riego de 200 hectáreas.

c) Departamento de Florida. Riego en el Arroyo La Virgen, 4.000 hectáreas, producción de forrajes para explotación de lecherías, costo $ 800.000.00.

El costo total del Plan propuesto asciende a $ 21.510.000.00, con una superficie de riego de 75.000 hectáreas y una producción de energía de 1.100 K. W.

Los servicios de amortización e intereses de esta deuda evidentemente productiva, se han de realizar normalmente de acuerdo a los cálculos de la Dirección de Hidrografía con el mayor valor de las tierras regadas y con el canon de riego que no sobrepasará el valor de $ 5.00 por hectárea y año.

La realización de estas obras se estudian complementariamente con el plan de intensificación de la Navegación Interior, que incluye el proyecto del Canal del Arapey y el Canal de [illegible], así como la formulación de un plan de utilización hidroeléctrica de los ríos Queguay y Arapey para estructurar una zona industrial en el Litoral del Uruguay.

—Me agradan los cuadros, amplios paisajes, composiciones de grandes dimensiones...
—¿Es usted crítico de arte?
—No, fabricante de marcos.

Algunos Comentarios Sobre el Corriedale

Por el Ing. Agrónomo HECTOR A. BULA TABAREZ

[illegible]

"lado de un carnero, con el objeto de establecer unos rasgos deseados, "cruzando el Lincoln y el Merino, siendo ésta cruza el escogido especial en "ciertas partes de N. Zelandia. Esta cruza hizo que el Corriedale fuera "objeto de mucha crítica, pero después de haber dicho y hecho todo, se llegará "a la conclusión de que todo ha de tener un principio, y que muchas de las "razas lanares inglesas ahora puras, deben sus características especiales al "cruzamiento de dos o tres razas...".

El tiempo ha empleado para que su optimización y uniformidad sea total está, pues, en manos de los criadores que se dediquen a esta raza y el mayor o menor grado de progreso radica en seguir las modernas normas de reproducción y en el uso constante de animales puros de pedigree, elemento básico en la evolución de todas las razas.

La Sociedad de Criadores de Corriedale ha marcado rumbos en ese sentido y el espíritu general que alienta a la misma es digno de elogio, contribuyendo eficazmente a elevar la calidad de esta raza en nuestro país, pero, juzgamos, el éxito total se alcanzará cuando todo criador deje de lado la más simple ganancia, en **beneficio del propio prestigio de la raza**, garantiendo con lealtad la comercialización de ejemplares de real valor zootécnico y cuando exista entre todos los cabañeros una colaboración estrecha en la formación de un tipo determinado, diremos, ideal, colaboración tanto más necesaria por tratarse de moldear una raza nueva, de valores confirmados.

El ovino Corriedale es netamente un animal de doble propósito, debiendo por consiguiente justipreciar sus dos condiciones, carne y lana, por igual.

Como animal productor de carne, nos ofrece dos magníficas oportunidades:

1º — La obtención de una capadería de muchos kilos, dada su excelente conformación, distribución y calidad de carne.

2º — La oveja Corriedale puede ser "encarnerada" muy temprano: las

[illegible] del cordero llega cercano al 90%, abriendo las mejores perspectivas para la industrialización de carnes de [illegible] tipo exportación.

La dedicación y explotación creciente de las necesidades por esta región y los altos precios pagados por sus famosos "Canterbury Lamb" tan apreciados en los mercados consumidores por su precocidad y calidad, y la muy buena clasificación que últimamente han tenido [illegible] de corderos uruguayos a ese mismo mercado, nos hace meditar seriamente sobre la conveniencia de un mayor desarrollo en su producción, buscando en cada nueva camada, aumentar la calidad.

Desde el primer golpe de vista el ovino Corriedale impresiona como un animal rústico, de buen tamaño, de conformación robusta y bien equilibradas líneas: cabeza de base ancha, [illegible] bien marcada, línea ancha, [illegible] grande, etc. etc.

Todo criador sabe que la primera y más importante condición que debe presentar una oveja es su buena constitución. El Corriedale la posee. Su [illegible], que no significa mucho hueso, proporciona base amplia a la masa de carne que lleva encima, a la vez que una superficie amplia para desarrollar un vellón grande. Recordemos siempre aquello de: para poner lana es preciso primero buscar el cuerpo.

No pasaremos por alto la importancia que tiene la cabeza como característica racial y de su mayor valor.

La razón es muy fácil de explicar, por cuanto esa región más que cualquier otra nos demuestra:

1º — La garantía de ascendencia que exterioriza (Fijeza racial).

2º — Su buena constitución y que responde a la finalidad de dicha propiedad.

3º — Temperamento activo y sexualidad definida.

Link, a este respecto, comenta: ..."Comparando la cuarta lanera del "Corriedale con sus demás razas ovinas, es indiscutible que la lana repre- "senta menor fijeza que, por ejemplo, la cabeza, la cual, como consideramos "al principio, ofrece mucha divergencia. En Diciembre de [illegible], revisamos "tres lotes de Corriedale importados, comprobando que los vellones de "todos los individuos oscilaban entre las calidades [illegible] a [illegible], y notamos "que, en cuanto a su cabeza, pudo demostrarse con facilidad la sangre "Lincoln, Leicester, B. Leicester y Merino, de las diversas cabezas de "origen".

Respecto a la lana, la del Corriedale es de características propias y bien definidas. No se asemeja ni a la lana del Merino ni a la del Lincoln, ni

DONDE SE DICE ALGO SOBRE UNA NUEVA CIENCIA

[illegible]

[illegible]

decir: que no posee ni la finura del primero ni la longura del segundo; fluctúa entre ambas.

Al contemplar su mecha, se debe notar, además, su completa diferencia; no termina en la forma extraordinariamente cuadrada del Merino ni tiene ese tipo puntiagudo y ondulado del Lincoln, terminando en unas parejas y bien definidas puntas.

El vellón Corriedale es de aspecto voluminoso por la densidad de sus mechas y la longitud de las hebras, pero por lo que más se lo admira y valora, es por su extraordinaria uniformidad.

Esta propiedad tan especial, adquiere todavía mayor importancia en la industria, al verse disminuidos notablemente los trabajos de clasificación, comparando a la vez la presencia bajo de desperdicios (tierra o cardos), aumentando su rendimiento.

De acuerdo a la clasificación mundial, al Corriedale le corresponde una calidad mediando entre el 50's y el 58's.

Nuestro standard tipo 56's, cifra U.S. 11 para las hembras y 50's 46's 41 y 39 para los machos.

Esta diferencia es debida primordialmente a que el Corriedale tiende a afinar un poco su lana en nuestro país, debido a fenómenos ambientales y atribuibles a las condiciones del suelo (factores que intervienen en la alimentación).

A este respecto observamos que el medio es un elemento de significación en la modificación de los caracteres individuales y lo será también en la

elevación de la finura, estando en cierto modo justificado ese aumento en un punto más de la finura del Corriedale en el Uruguay.

Esa tendencia se puede notar en los animales importados y también en el mejoramiento de majadas dentro del país, sobre todo de los departamentos del [illegible] a los centrales y viceversa.

A pesar de todo lo expuesto, lo correcto sería mantener los grados de finura comprendidos en el Standard, más aún en el Corriedale, que constituye, incluso, retornando [illegible] hacia sus razas originales.

Haciendo un análisis objetivo sobre todas las razas, es posible observar que cada una de ellas fué creada para una función dada y que sus condiciones no pueden disminuirse o exagerarse según las conveniencias, porque de todas las cualidades de un animal son determinadas por un conjunto complicado de factores que, debido a su cohesión correlativa, no pueden separarse entre sí.

El Corriedale no tiene ni podrá tener lana de Merino; si interesa al mismo tiempo lana y carne, no se puede pretender lana fina.

Por otra parte, una propensión a pasarse de la finura que fija el Standard, trae aparejadas consecuencias como ésta:

1º — Deficiencias en la buena constitución anatómica;

2º — Cuerpos mal balanceados y, por consiguiente, conformación no apta para la producción de buenos corderos;

3º — Producción de un tipo de lana de mecha "corriera" (Lanas [illegible]), de poca calidad (pérdida del [illegible], [illegible], [illegible] "[illegible]", etc.);

4º — Aparición de pelos, principalmente en las partes bajas (cuartos, garrón, barrigas, etc.)

No se puede pretender un carnero Corriedale con lana fina; —ésta dentro de su finura, deberá ser más bien gruesa.—

Respecto al sexo, la lana es siempre más fuerte en el macho que en la hembra.

Si consideramos esta lógica cabe preguntar: ¿Si un carnero Corriedale presenta lana afinada, a qué grado de finura llegará la oveja? La respuesta se desvirtúa un poco de la pregunta, pero es categórica: **se malograría el doble propósito.**

La finura de la lana Corriedale sería de 27 a 33 micras (B.1 y 3) siendo un tipo de lana de [illegible] de muy buen carácter.

La suavidad es otra de las cualidades que presenta el vellón del Corriedale, condición apreciada por el industrial, que busca siempre superarse en la producción de los artículos que elabora. Esa suavidad debe a la forma en que están dispuestas sus cutículas y a la marcada ondulación, que les [illegible], presentando un brillo tan particular que hace resaltar su fibra su forma natural.

Esto que es muy pronunciado, se encuentra bien distribuido en todas las regiones del vellón. Esa homogeneidad en la mecha, o mejor dicho, la buena diseminación de las ondas desde su punto basal al apical, es índice de

[illegible]

CRUZAN EL OCEANO

[illegible]


BANCO HIPOTECARIO

CALENDARIO AGRONOMICO

DIFICULTADES para establecerlo:

Sus conclusiones deben ser aplicadas, pero no en días fijos en absoluto.

El régimen de la producción agrícola-ganadera, no admite fácilmente ser encasillada, por meses, sino que responde a fenómenos naturales que se suceden por el orden gradual de las cuatro estaciones del año. Cuando los fenómenos del clima se adelantan o retrasan dentro de esos mismos períodos de 120 días que son las estaciones, la producción sufre a veces extraordinariamente, la misma alteración de adelanto o de retraso. Mucho más difícil resulta para afirmar que determinados trabajos, deben ser ejecutados invariablemente dentro de plazos fijos de tantos días, o sea en cada mes, porque la división del tiempo por meses, es sólo una medida convencional aplicada por los hombres y la naturaleza no admite tampoco ningún encasillamiento de fechas previas.

Ganadería

Trabajos en DICIEMBRE - ENERO - FEBRERO
(Verano para la Ganadería)

En este trimestre se realizan muchos trabajos casi iguales, pero algunos otros muy distintos que exigen ser ejecutados, en sólo "algunos días" dentro de cada mes; pero ello así, tampoco en una semana especial, pues depende de las necesidades de la producción misma y de los fines distintos que cada productor busca obtener.

Como trabajos generales, que deben realizarse en todo el período estacional, de lo que podría llamarse el Verano para la Ganadería, y que prácticamente comprende Diciembre, Enero y Febrero, se tienen:

Vacunos

Exige el mayor cuidado de las haciendas. Es el período en que hay que aplicar gran vigilancia. El mayor aprovechamiento del cebadero y el mejor movimiento del ganado. Deben combatirse las "bicheras" que según las variaciones de la estación, se agravan en ciertas semanas, según las épocas de los animales, según las partes del organismo en que las moscas depositan sus huevos, varía la gravedad y se acorta o alarga la posibilidad de defensa y curación.

Los terneros chicos se "abichan" fácilmente en el ombligo y en la boca. En caso de haberse procedido a descornar por medios que no sean el de quemar con aparatos de cobre, la lastimadura de los cuernos, pueden producirse "bicheras" graves en la cabeza, sin usar debido el cuidado en el desmoche.

Los animales adultos, se "abichan" con cuidados graves en las partes di-

[illegible]

Trabajos Especiales

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Ovinos

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

TECNICA

[illegible]

[illegible]

Equinos

[illegible]

MARZO - ABRIL - MAYO (Otoño para la Ganadería)

Vacunos

[illegible]

[illegible]

Lanares

[illegible]

Equinos

[illegible]

Vacunos

Muchos trabajos se deben [illegible] o [illegible], para el invierno de la ganadería, en relación con el [illegible] del [illegible]. Así por ejemplo, en el mes de [illegible] se ejecuta en muchos campos la "[illegible]" de [illegible], que [illegible] la época de parición [illegible] Agosto.

A las condiciones del tiempo, estado de la hacienda y del campo, habrá que adaptar los trabajos. Debe cuidarse la hacienda de los temporales, no dejarla [illegible], sobre todo al caer la tarde cuando el viento frío la tiene tendida contra los [illegible] de [illegible], [illegible] así en la noche en que pasa sin comer y quedando entumecida y [illegible].

Si el mes se tiene con temporales y la hacienda está "apuntada", hay que moverla sólo en las horas de más sol, de 12 a 14 de la tarde.

En la invernada, cuidar y "mover" [illegible] la preparación. Desde el principio, la invernada [illegible] [illegible] y [illegible], hay que [illegible] en Julio y luego en Agosto: [illegible] perder a la hacienda, el [illegible] de [illegible], para el [illegible] y darle [illegible] al engorde.

Es [illegible] de saber el oficio, [illegible] el ganado que "[illegible]" el [illegible] cuando el sol ya calienta y se ven "[illegible] los huesos" como dicen los criollos. El agua "no pasa para el invernador"; en la carne [illegible] y bien [illegible] de grasa, lo que va a dar dinero y la grasa se afirma y se fija, [illegible] agua, [illegible] y [illegible] la edad del animal.

Pero en [illegible] de prueba y para llegar a Octubre en tal forma, hay que empezar en Julio, para si así no fuera, el ganado sufriría de [illegible] con un [illegible] [illegible] [illegible]. El ganado debe [illegible] [illegible].

En Agosto, en un día sin viento ni lluvia, se tuberculiniza el ganado [illegible], o de tambo, por lo menos [illegible] [illegible] tres gotas de tuberculina para un ojo de los ojos de cada animal. A las [illegible] horas se compararán con el estado

---

PINZA IMPROVISADA



Con una pinza de cortar se puede improvisar una pinza para sacar espinas. Para usarla se aprieta con ella la carne, para que se cierren sus dos patitas tratando de que en el centro de éstas quede la espina; luego levantando suavemente la pinza, al cerrarse aprisionará la espina, la que saldrá tirando con toda facilidad hacia arriba.




Pablo Ferrando S.A.

solo trabajaron. No olvidar aquí la [illegible] sobre descornar y castrar el ternero solo "ternero" que es lo mejor y dejar para el otoño los trabajos de señalada y marca. A veces algunos señalan en rodeo, a medida que realizan las primeras operaciones citadas.

Lanares

Supongamos que no habrá [illegible], pero ya no [illegible] de [illegible] y el criador inteligente habrá evitado llegar a Julio o Agosto en tales condiciones. Pero como no suele faltar el "verano [illegible]" demasiado y los animales del vecino "se pasan", conviene bañar dos veces en un pequeño baño, todo lo que se necesite "[illegible]". Si la cantidad de ovejas "[illegible]" es grande, más vale bañar bien el lote en mañanas no muy frías desde las 10 a las 14 horas, que serán [illegible] a [illegible].

Bañando a tales horas, el peligro de mortandad es nulo, pero cuando a [illegible] alguna [illegible] que se tiene entre las [illegible] que el [illegible] [illegible] que fue [illegible], se les vio siempre [illegible] la [illegible] para [illegible] en [illegible] todo el campo [illegible].

Según la época de parición, será cuestión de trabajar en los bretes con lanares, pero el [illegible] [illegible] hace mal y se puede [illegible] "[illegible]" de lanares, limpiar y arreglar las pezuñas. Lo que hace mal con la majada muy "pesada" es el movimiento violento y los apretujones. Si la majada está en parición hay que dejarla tranquila en el campo, [illegible].

Los criadores que buscan siempre corderos para la venta, [illegible] que la parición empiece lo más temprano posible y generalmente [illegible] los machos para la [illegible] cuando la parición [illegible], pero [illegible] en la señalada que [illegible], la [illegible] y [illegible], cuya [illegible] de campo lo [illegible]. Hay que [illegible] de 75 días de [illegible] y [illegible] a la parición, en [illegible] no puede [illegible] aunque en la calidad del campo [illegible] su última palabra y

el estado en que las ovejas [illegible] llegaron a la parición.

Mientras en los campos del Sur la parición empieza [illegible] en Julio y sigue hasta Agosto, al Norte si el campo es pobre, podría tener lugar en Setiembre, pero se tiene que la oveja y el cordero al nacer y [illegible] tengan verde, el cual llega tarde.

Suponiendo que las [illegible] llegaron [illegible] bien, viene ahora el primer gran trabajo de lanares o sea, la señalada de corderos. Aún no ha [illegible] toda la parición cuando [illegible] aquella ya se realiza. El [illegible] de la parición [illegible] en que la [illegible] se [illegible]. Lo que debe hacerse, [illegible] muy [illegible], [illegible]. No [illegible] nunca [illegible], "[illegible]", el [illegible] posible de [illegible] y señalar, castrar y cortar la cola todo ello lo más rápido que se pueda, pero sin golpes y [illegible]. No se pueden señalar todo el [illegible] todos los muy chicos y [illegible]

—¿Y cómo ha sido que le ha pegado a mi mujer?

—Pura casualidad, señor juez, [illegible] que siempre es ella la que me pega a mí.

[illegible] sin la edad; mas bien agrupándolas con muy pocas y los grandes les pequeños organismos, separados por la cerrazón, dieron por extravío de las madres, etc.

Hay que dejarlos descansar y pastorear, mucho antes de retirar una majada de junto a las "casas". Si esto se hace rápido, se logrará sólo tener enseguida innumerables corderos guachos, que se volverán buscando las madres extraviadas y muchas de éstas, también al volverse, contribuyen a la mayor confusión.

No se cambien jamás las majadas enseguida de señalar. Pastorearlas siempre primero; véase despacio uno después, hasta tener la seguridad que los corderos chiquitos, no quedan echados y perdidos de las madres. Déle a este trabajo una gran importancia; vigílese a los peones. Piénselo además, que de estas obligaciones bien cumplidas, depende que la oveja "dé plata".

No hay que apurarse por razones de tiempo, ni empezar una nueva majada si no se tiene la seguridad absoluta que, en la anterior, "todos los corderos" han vuelto con sus madres y éstas han vuelto a su tranquilidad.

No son razones sentimentales, sino razones que se refieren a la mayor conveniencia del "bolsillo".

Equinos

Buena época, para el arreglo de potros en la Estancia. En otras épocas y para agricultura, la necesidad de prender el arado, determina siempre una exigencia permanente de yeguarizos; pero en este último caso, hay que darles una alimentación adecuada, para trabajar bastante.

En general y con los yeguarizos en potreros grandes, no conviene que pastoreen mucho el pasto, sea [illegible] bajo la helada, fuera del inconveniente además de tener yeguarizos de cola las que necesitan la mayor tranquilidad.

Ya está avanzada la yegua en Agosto y en cuanto a destetes nuevos del año anterior, conviene tenerlos separados por sexos.

Revisión en Setiembre es buena época

[illegible]

SETIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE
(Primavera para la Ganadería)

[illegible]

Vacunos

[illegible]

[illegible]

[illegible]


62
tipos distintos
CONSULTE SIEMPRE NUESTRA TABLA DE RECOMENDACIONES
Lubricantes
A.N.C.A.P.
UN TIPO PARA CADA USO

[illegible]

[illegible]

Lanares

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SUPERSTICIONES

[illegible]

dole tendida, una noche larga a su alambrado; si esto se hiciera en el campo, lo que hay que hacer, es cerrarla y dejar que la majada siga su suerte alambrada, que no [illegible] a la quietud, la cual puede ser evitada de la muerte.

Recomendamos pues, [illegible] en el cuidado ideal y [illegible] por imposibilidad de espacio, todo el detalle de los cuidados de la tarea en sí misma, en lo que se refiere a la prolijidad, limpieza, etc., al esquilar, envellonar y embolsar la lana.

No esquilar con rocío; más vale esperar el primer cuarto de la mañana y embolsar lana seca, que así no se va a tener su descomposición.

Una vez realizada la esquila de las ovejas, viene la de los borregos; esto [illegible] sin duda; pero con periodos cortos, siempre hay que vigilar que las madres no pierdan las crías.

Después de la esquila vienen los baños; hay quien ha de encargarse de esquilar, y de los bretes los lleven por el baño. Creemos que realizar todo ello prolijamente, representa una dificultad y sin duda alguna remedia poderosamente el riesgo [illegible] del lanar, después de la esquila. No es malo el sistema de pasar en el baño todos los lanares por [illegible]

simple, agregando el criterio de [illegible] de que cada majada una vez no [illegible] más.

Sobre los baños diremos que es la mejor época aplicarlos cuando los [illegible] casi sin lana, para combatir la sarna y [illegible] así el [illegible]. En la época de Octubre a Diciembre se [illegible] nuevos [illegible] con 15 días de diferencia y no deja "ni un solo animal" grande o chico, viejo o joven, sano o enfermo, que quede sin pasar por el baño.

Proveer [illegible] y sus [illegible] capitales, si se quiere [illegible] el campo, buen [illegible] y tiempo conveniente; hay muchos [illegible] y se tiene todo [illegible].

Y se completa este [illegible] de trabajo con lanares, [illegible] las [illegible]; el [illegible] con majadas [illegible], en que hay que [illegible] muy temprano varias majadas, que pueden [illegible] en las horas de [illegible] [illegible].

En verano, los [illegible] casi siempre todos los días.

No podemos entrar en detalles sobre los baños, las curaciones, etc., pero [illegible] que el trabajo con lanares en este [illegible], es [illegible] de paciencia, aplique prolijidad y [illegible] y sobre todo [illegible] la [illegible] continua y la [illegible] permanente

del personal, tanto expertos como peones, porque la oveja da dinero únicamente al que está cuidando [illegible].

Equinos

En Octubre empieza la parición y si se quiere cambiar yeguas de distintas manadas, es época buena, pues la yegua con su potrillo al pie, "se aquerencia" bien.

En Septiembre se castrarán los potrillos que faltan y se curarán. La caballada cambia el pelo trabajando y hay que hacerla sudar un poco, pues así no queda "apuachada" como dicen los criollos. Esto contribuye al engorde y a la buena salud. La doma se hace en todo el [illegible] y ésta es buena época, de modo que los potros llegarán a ser entregados mansos en Verano para no estropearlos, pues cuando ya tienen que salir después en Otoño se pierde siempre bastante en la doma.

La parición continúa en Noviembre. A medida que los calores "aprietan" hay que conseguir que dispongan de buenas aguadas y vigilar éstas, pues la yegua con cría, por cuidar el potrillo, [illegible].

Hay que vigilar las bicheras, pues los yeguarizos son muy delicados y [illegible] mucho.

Tener cuidado las manadas y animales de trabajo contra el gusano de cuajo (Gastrophilus), que los enflaquece y les [illegible] muchas veces, a pesar del buen año. Los animales de trabajo se "rebajan", no cambian el pelo cuyo color no es así lustroso y quedan flacos. Dar, previo encierro de una hora, [illegible] de sulfuro de carbono, o dar en un litro de agua una cucharada de sulfuro de carbono [illegible] no se mezcla con el agua. Con una botella y dando por el costado de la boca, volcándolo de golpe para que el sulfuro sea arrastrado y no quede en el fondo de la botella, como los peones, sin vigilancia conveniente, suelen dejarlo al realizar la operación.

A las pocas horas se da un litro de agua con 500 gramos de sal inglesa, por animal adulto y esto para hacer expulsar los gusanos del cuajo, ya muertos. A los potrillos [illegible] echándole la dosis a la mitad. No deben quedar yeguarizos sin ser tratados.

[illegible], pero la [illegible] y el dueño queda siempre satisfecho.

A medida que los días de calor se acentúan, además de la limpieza de [illegible] de los equinos de trabajo, que ya se recomendó, mucho, no hay que olvidar que no se deben cansar de noche a caballos o manadas. Conviene considerar que el yeguarizo no es un rumiante y que como tiene un estómago más bien pequeño, debe comer varias veces al día con pasturas suficiente, ya que sin comer un largo período, se enferma con facilidad.

Los yeguarizos duermen poco de noche, y en verano casi nunca. [illegible] de día, porque ocupan la noche comiendo. Deben disponer de agua abundante para varias veces al día a medida que los calores se aproximan. No se dé agua fría a caballo cansado o sudado.

Estos consejos son capítulos del libro de la experiencia, que es un libro muy grande, y que sin embargo, se suele consultar muy poco.



—¿Qué harías, Alberto, si tuvieras el sueldo del director?

—No sé, Lola; pero me gustaría saber lo que haría el director con el mío.


DOLMENIT
DOLMENIT
UNA CALIDAD
en 100 productos diferentes
CANALES PARA TECHO Y RIEGO
CONDUCTOS PARA VENTILACION
CUMBRERAS O CABALLETES
CHAPAS ACANALADAS
CHAPAS PLANAS
CHAPAS CLARABOYA
CHAPAS VENTILACION
DEPOSITOS CILINDRICOS
EXTENSIONES
JARDINERAS MACETAS
NIDOS PARA AVES Y PECERAS
PERSIANAS
TAPATIRANTES
TAPAS PARA COLMENAS
URNAS FUNERARIAS - ETC. ETC.
Piezas especiales se fabrican a pedido
En venta en las BARRACAS o CASAS del RAMO
y en el local de Exposición, calle YI 1418
DOLMENIT S.A.
Montevideo

LA TRIQUINA

Por el doctor [illegible]

●

Caracteres generales: Desarrollo y evolución
Resistencia del Parásito

●

LA TRIQUINOSIS EN EL HOMBRE. — SINTOMATOLOGIA

Caracteres generales de la triquina. —

La triquina es un parásito que pertenece al orden de los nematodes, familia de los tricotraquélidos. Son de sexos separados.

El macho, que mide de 1 a 1.5 milímetros de largo, se caracteriza por tener el cuerpo filiforme y en la parte terminal de éste, gruesa y blanca, se abre la cloaca por la cual desembocan los órganos genitales; posee dos apéndices cónicos con los cuales sujeta a la hembra durante la cópula. La cabeza es alargada y afilada.

La hembra mide de 3 a 4 milímetros de longitud y tiene la característica de poseer el orificio genital en el tercio anterior del cuerpo.

Desarrollo y evolución. —

El agente verdadero trasmisor es la rata. El animal que más frecuentemente se enferma de triquinosis es el cerdo, al comer cadáveres de otros animales enfermos, principalmente ratas, que posean triquinas enquistadas. También es posible la infección al ingerir excrementos que contengan triquinas intestinales.

Los quistes triquinosos, al ser ingeridos, son destruidos en el estómago, por el jugo gástrico dejando en libertad a los parásitos, los cuales invaden el intestino. Los parásitos, ya aptos para la reproducción se acoplan, y la hembra, que contiene una crecida cantidad de huevos en el útero, es fecundada por el macho.

Cada huevo encierra un embrión, el que, llegado el momento, rompe la cáscara quedando en libertad en el útero. Una vez [illegible] de estos embriones, salen al exterior por la vulva. Esto demuestra que la triquina es vivípara.

Las hembras se introducen, por su parte anterior o por completo, en las vellosidades intestinales o en los vasos linfáticos profundos de la mucosa intestinal o en los espacios linfáticos de las vellosidades intestinales, donde dejan en libertad a los embriones en plena corriente sanguínea, y de esta manera se distribuyen por el organismo llegando hasta los músculos, donde se desarrollan.

Después de un período de diez semanas, aproximadamente, los embriones se transforman en larvas, y desde la cuarta semana al tercer mes comienza el período de enquistamiento, el más peligroso para la infección al consumir carne parasitada.

Observando un quiste de triquina muscular, se ve que es ovalado, de extremos redondeados, y, dentro, el parásito arrollado sobre el dorso en forma de línea espiral.

Por lo general cada quiste encierra un solo parásito, pero no es raro ver dos o tres en cada uno, cuando la infección está muy generalizada. La triquina tiene preferencia por los músculos estriados, especialmente en los pilares del diafragma.

Si el cerdo sobrevive a la enfermedad, durante algún tiempo los quistes conservan su vida latente, pero luego, poco a poco son atacados por las defensas orgánicas y sufren calcificaciones que los inmo-





formas y destruyen (utilizando calcáreo, degeneración grasa, etc.)
Resistencia del parásito. —

La resistencia de la triquina enquistada en los músculos es indiscutible, pues puede permanecer viva durante varios años. Resiste largo tiempo a la putrefacción. En carnes putrefactas de más de noventa días se han encontrado parásitos vivos.

La salazón y el ahumado son insuficientes para matar la triquina, comprobándose que estos medios sólo destruyen a las que están alojadas en las fibras más superficiales, no así a las que están en las más profundas.

Una ebullición durante media hora por kilogramo de carne, mata solamente, como en el caso anterior, a las larvas de las fibras superficiales, y se ha llegado a la conclusión de que este método tampoco es eficaz para las masas musculares de grueso espesor.

LA TRIQUINOSIS EN EL HOMBRE

Sintomatología. —

Cuando una gran cantidad de triquinas se difunde en el organismo humano, produce un cuadro morboso al que se le da el nombre de triquinosis. Se ha demostrado perfectamente que esta enfermedad se produce, en el hombre, por la ingestión de carne de cerdo atacados por triquinas. La sintomatología, en estos casos, es sumamente variable y depende del mayor o menor número de parásitos ingeridos, de las medidas adoptadas para la cocción de las carnes triquinosas, como también de la resistencia orgánica del sujeto que ingiera dichas carnes.

Varios hombres de ciencia dividen la evolución de la enfermedad en tres períodos, y los determinan en:

1) **Intestinal o edematoso. —**

Los primeros síntomas que se perciben en los enfermos son: náuseas, cólicos, falta de apetito, diarrea, etc. Estos síntomas se presentan comúnmente en el tercero y cuarto días. A partir de este momento la diarrea aumenta considerablemente, la lengua aparece saburral, sequedad, fetidez del aliento, cólicos intensos, sudores abundantes, altas temperaturas (40-41 grados). Del sexto al séptimo día, aparición de grandes edemas que se localizan en la cara, desfigurando por completo al enfermo, pero desaparecen rápidamente. A la desaparición de los edemas se suceden los dolores musculares que dan paso al segundo período.

2) **Muscular, reumático y tífico. —**

En este pasaje de la enfermedad predominan los dolores musculares, porque las larvas de la triquina llegan a los músculos. Este sucede del octavo al décimo día de la ingestión de carnes triquinosas, durando hasta que la propagación de los parásitos haya concluido. La gravedad aumenta o disminuye proporcionalmente a la mayor o menor cantidad de larvas. La musculatura se presenta dura, como tetanizada y los movimientos son penosos a causa de los fuertes dolores.

Cuando la gravedad es mucha, el paciente se encuentra en posición decúbito dorsal, la única posición que le permite sobrellevar un poco tan cruel martirio. Cuando la triquina se posesiona de los músculos de la respiración puede provocar la parálisis de dichos músculos y, por ende, la muerte por asfixia.

Otras localizaciones de la triquina, y con resultados no menos le-

quetantes, así: los músculos del ojo, dejando al enfermo con la vista fija; la lengua, dificultando los movimientos de la misma y, en consecuencia, la deglución, y la palabra es casi imposible. Este período dura, en los casos más difíciles, a lo sumo seis semanas, pero en casos muy benignos se pasa al tercer período en más breve tiempo.

3) **Caquéctico. —**

El estado tífico se acentúa mucho más a esta altura de la enfermedad, con edemas que invaden los miembros superiores. El enfermo queda sumamente adelgazado, la temperatura desaparece y los dolores se hacen menos intensos.

Profilaxis. —

En nuestro país, afortunadamente, la triquina no abunda, lo que no implica que el pequeño porcentaje existente haga innecesario que se emprenda una campaña sin tregua contra una enfermedad tan terrible como la que nos ocupa, pues está comprobado que el seis por ciento de los casos ocasiona la muerte en el hombre.

Siendo la rata el huésped intermediario entre la triquina y el cerdo, hay que combatirla y para ésto se puede proceder de la siguiente forma:

1) Destruir las ratas por medio de perros ratoneros o por el sulfuro de carbono. Este último requiere gran paciencia, porque hay que buscar las cuevas de los roedores e introducir pedazos de trapos o arpilleras embebidas con el sulfuro y luego tapar las aberturas para que el gas no se pierda y produzca sus efectos asfixiantes. Si se prefiere, puede rociárselas el mismo producto y luego prenderle fuego, pero la maniobra es más delicada por lo inflamable del sulfuro.

También es conveniente tener gatos en el criadero de cerdos, pues es sabido que las ratas huyen ante la proximidad de estos animales.

2) No criar cerdos en basurales. Las ratas acuden a comer residuos y los cerdos se comen a las ratas. Además, estas últimas son las propagadoras más seguras de la enfermedad, pues la rata, al morir es devorada por las otras, y de esta manera el mal se propaga indefinidamente.

3) El hombre no debe ingerir nunca carnes de cerdos si éstas no han pasado por la Inspección Veterinaria. De lo contrario, las carnes deben ser sometidas a altas temperaturas, para tener la seguridad absoluta de que los quistes que hubieren, han sido destruídos por completo. De los países europeos Alemania, desgraciadamente, ocupa el primer puesto; en Rusia es frecuente, también en España, de la que se dice que posee los cerdos menos tuberculosos del mundo, pero como irónica contradicción puede decirse que tiene los cerdos que presentan más a menudo la triquinosis. En otros países europeos también se encuentra la triquina, pero en menor cantidad. En Asia, África y Oceanía la enfermedad ha sido comprobada, pero no en abundancia.

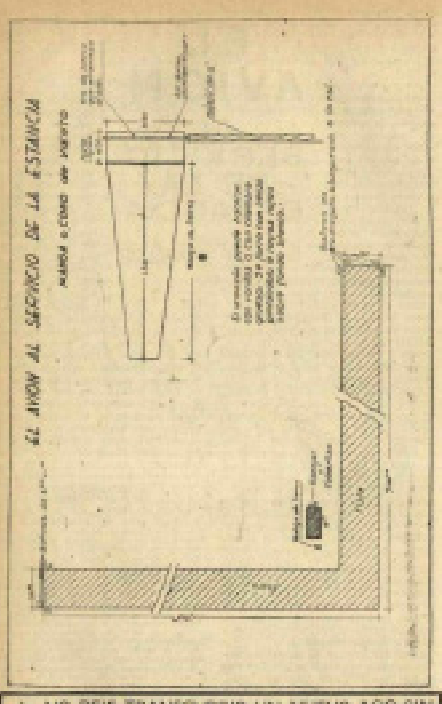
EL AVION AL SERVICIO DE LA ESTANCIA

por WALTER TARALLO

[illegible]

PRECAUCIONES

[illegible]



[illegible]

WALTER TABALLO

Producción Agrícola en los Estados Unidos

La mecanización y diversos ☆ factores técnicos la aumentan

La población de las granjas norteamericanas disminuyó durante la guerra en unos 5.000.000 de personas, a pesar de lo cual en dicho período los granjeros de los Estados Unidos obtuvieron las cosechas más notables de todas las épocas. En 1942 lograron producir mayor número de alimentos que en cualquier año de preguerra, y en el año culminante de 1944, y también en 1945, la producción granjera fue de cerca del 30 por ciento mayor que la del promedio de los años comprendidos entre 1935 y 1939, y un 50 % mayor, además, que la del final de la primera guerra mundial.

Este enorme aumento de la producción es aún más notable si se considera el hecho de que había aproximadamente el mismo número de hectáreas cultivadas que antes de la última guerra y que en la anterior.

Al terminar la segunda guerra mundial, había aproximadamente un 10 % menos de trabajadores agrícolas que antes del conflicto bélico, y en esa época la producción por trabajador era un 40 % mayor que el promedio de la obtenida entre 1935 y 1939, aun cuando a medida que la guerra progresó la proporción de mujeres, niños y ancianos dedicados a las faenas agrícolas fue aumentando.

Alrededor de la mitad del aumento de la producción obtenido durante la guerra resultó directamente del aumento de las cosechas por hectárea, que mejoró en casi un cuarto. Los aumentos en cereales alimenticios y heno permitieron una expansión extraordinaria en la producción de animales.

El más importante factor singular que causó el crecimiento de la producción durante la guerra fue el tiempo favorable, pero el Departamento de Agricultura norteamericano calcula que, por lo menos, de dos tercios a tres cuartos de ese crecimiento se debió a factores controlados por el hombre y a razones técnicas. Como esas conquistas pueden no sólo mantenerse sino también ganar terreno en los años venideros, los funcionarios del Departamento de Agricultura confían en que la producción de alimentos puede aumentar aunque la población agrícola continúe declinando.

Entre los factores controlables por el hombre que provocaron tan notable progreso en las cosechas durante la guerra, estaban el mayor uso de abonos y cal y los efectos considerables de un más amplio empleo de variedades mejores de semillas, tales como el maíz híbrido, y los beneficios de las modernas prácticas para el mejoramiento de los suelos. Pero una gran importancia ha tenido la mayor mecanización de las granjas.

A pesar de la escasez existente durante la guerra, y de las restricciones que limitaron la fabricación de maquinaria de granja, el número

de tractores aumentó en las granjas norteamericanas en más del [illegible] % desde 1940. El 1º de enero de 1940, había [illegible] tractores, y el 1º de enero de 1948 había [illegible].

Aumento de la mecanización. —

Ha habido, igualmente, un gran desarrollo en el uso de equipos altamente especializados para el cultivo y la cosecha. Desde 1940, el número de cosechadoras mecánicas de maíz ha aumentado en un [illegible] %.



Una de las modernas cosechadoras de maíz que se usan en los Estados Unidos.

el de cosechadoras combinadas en un 78 % y el de máquinas ordeñadoras en un 118 %. En 1943, un tercio de la cosecha total de maíz de la Unión fué recogido a máquina, aunque la cosechadora mecánica de maíz había sido empezada a usar hacía pocos años.

El 1º de enero de 1948, había en uso en las granjas norteamericanas el siguiente equipo mecanizado: cosechadoras combinadas, [illegible]; cosechadoras mecánicas de maíz, [illegible]; segadoras tractorizadas, [illegible]; cosechadoras-enfardadoras de forrajes, 41.000; y máquinas ordeñadoras [illegible].

Esta extendida mecanización ayudó a sostener el aumento en las exigencias de [illegible], disminuyendo las exigencias de trabajo

por unidad de producción. No sólo creció durante la guerra el número de máquinas que ahorraban trabajo sino que de las mismas se hizo un uso total.

El aumento de las cosechas por hombre se debió en gran parte al descenso en las exigencias por unidad de trabajo. Los rendimientos mayores poco añadieron a las exigencias del trabajo anterior a la cosecha, y el trabajo que requieren muchas cosechas no aumentó proporcionalmente con el acrecimiento de la producción. También contribuyeron a que hubiese menores requerimientos de horas-hombre el paso



Máquina combinada tirada por un tractor, trabajando en un campo de trigo del Estado de Washington, al noroeste de los Estados Unidos.

a cosechas y crías de ganado de labor menos intensiva y la economía de trabajo resultante de la realización de operaciones en más grande escala.

Así, los trabajadores de que se disponía, menores en número y no tan expertos físicamente como los de preguerra, tuvieron que cumplir una tarea mayor en las granjas. Ello significó más horas de trabajo por día, más días por semana y más semanas por año, para los trabajadores regulares, y un aprovechamiento más completo y eficiente de

ACERCA DEL D D T

[illegible]

[illegible]

los trabajadores por añadido, y también la reducción o supresión de ciertas tareas.

El resultado neto de la escasez de mano de obra fue el de que la maquinaria fué mantenida en marcha durante casi las 24 horas del día en las épocas de siembra y cosecha, y en otras épocas, muchas veces hasta después de puesto el sol. Durante el conflicto bélico, era común ver en el campo norteamericano la luz de los tractores en plena noche y a los agricultores trabajar hasta altas horas e irse a descansar rendidos por su noble esfuerzo.



Arado tirado por tractor en uso en las granjas norteamericanas.

La crisis alimenticia mundial posterior a la guerra ha obligado también a los granjeros de los Estados Unidos a trabajar hasta muy tarde, aunque la fuerza total de trabajo, incluyendo los trabajadores de la familia y los asalariados, consistía en 11.380.000 personas el 1º de junio de 1946, en comparación con 9.844.000 en 1945. El número de trabajadores asalariados era el 1º de junio de 1946 un 4 % mayor que un año antes, pero todavía casi un 30 % menor que el promedio anual de preguerra, a esa altura del año.

Según el Departamento de Agricultura, en los Estados Unidos proseguirá acentuándose la mecanización y otras técnicas que ahorran trabajo, así que continuará la disminución de mano de obra agrícola. Pero el Departamento señala que con el aumento de la eficiencia del trabajador agrícola, y con una mayor proporción de trabajadores relativamente aptos que en los años recientes, las familias granjeras no tendrán que trabajar tanto como lo hicieron durante la guerra o como lo siguen haciendo durante la crisis alimenticia mundial.

Mildiu de la Papa

PHYTOPHTHORA INFESTANS (MONT) DE BARY

Por el Ing. JULIO C. BERTELLI

●

Esta enfermedad es de origen sudamericano, habiendo su patria en la región de los Andes, en Chile y Perú, de donde es oriunda la papa. En Europa hizo su aparición hacia la mitad del siglo XIX; en América del Norte apareció en época posterior al viejo continente.

Es una de las enfermedades más graves de la papa dado su rápida propagación que determina en pocos días la muerte de toda la parte aérea de la planta.

Caracteres externos de la enfermedad. —

Ataca a las hojas, tallo y tubérculos.

Se inicia por manchas de borde mal definido, cloróticas más tarde pardoscas que señalan al principio una que otra lesión, pero que, si el tiempo es húmedo y caliente se extiende rápidamente, invadiendo todas las hojas y pecíolos y por último la planta entera, quedando ésta como si hubiese sido quemada. Si el tiempo es seco los tejidos enfermos se secan y retuercen después de muertos; pero si el tiempo es húmedo se reblandecen y se pudren, produciendo el característico olor a "Mildiu" (olor a moho).

En la faz inferior de la hoja, alrededor de la parte muerta se observa una eflorescencia blanquecina que corresponde a los órganos de fructificación (conidios y conidióforos).

En los tubérculos se manifiesta por manchas hundidas, pardas, de dimensiones variables, llegando en algunos casos a abarcar gran parte de la superficie de los mismos e interesando también la parte interna.

El hongo modifica el tubérculo y el hecho de estar parasitado hace que su conservación sea difícil por el desarrollo de bacterias y hongos de putrefacción.

Causas. —

El "Mildiu" es causado por el hongo Phytophthora infestans, que se conserva de un año para otro ya sea en los tubérculos enfermos o en el terreno donde se ha cultivado papa que ha estado afectada por el **parásito.**

La propagación de la enfermedad puede hacerse principalmente de dos modos:

1) Por los tubérculos donde el hongo permanece en estado micelial (forma larvada) penetrando luego en los brotes.

2) Por las esporas provenientes de plantas enfermas.

La infección de los tubérculos se efectúa por las esporas conidiales formadas sobre las hojas y tallos, llevadas hacia ellos por las aguas de lluvias, y en el momento de la cosecha en que los tubérculos se ponen en contacto con la superficie del suelo contaminado por las esporas.
La temperatura y la humedad obran de un modo notable sobre el desarrollo de la enfermedad.

Medios de defensa. —

Del todo lo expuesto se deducen las medidas a tomar para combatir tan temible plaga.

1º Plantación de tubérculos provenientes de sembrados que no hayan estado atacados por el "Mildiu". En el caso de no disponer de semilla originada por cultivos no afectados, y habiendo dificultad para adquirirla, se debe proceder a una severa selección de los tubérculos, descartando todos los que presenten manchas oscuras sobre la piel o cualquier síntoma de enfermedad.

2º Los tratamientos de los tubérculos con caldo bordelés y otros desinfectantes anticriptogámicos no dan resultados prácticos, ya que el desarrollo de la enfermedad se realiza por el micelio que permanece dentro del tubérculo, siendo imposible destruirlo desde el exterior.

Los tratamientos con caldo bordelés al 1 % de sulfato de cobre serían efectivos aplicados inmediatamente después de la cosecha, y antes del almacenamiento. Los mismos impedirían las esporas que hubiesen quedado adheridas a la cáscara de la papa, y además evitarían que el hongo interno, al fructificar, infectase las papas vecinas.

El único medio de destruir el micelio del interior de los tubérculos sería por el calor (Experiencias de Jensen). Para ello se colocarían las papas en hornos a una temperatura que oscilara entre 40º y 45º. Esa temperatura, que destruye rápidamente el micelio, es completamente inocua para la germinación de la papa.

Salta a la vista que esta desinfección de la semilla, por lo delicada y costosa, no puede ser efectuada por agricultores y pequeños culti-



cadores, sino por institutos de experimentación o establecimientos dispuestos para el efecto.

3º Los tubérculos deben almacenarse en lugares fríos, secos y bien ventilados, por ser esas condiciones contrarias al desarrollo del hongo.

4º Si es posible, es especial, para efectuar la siembra a que todos los tubérculos hayan grillado, pudiendo realizar así una segunda selección al descartar todos los que hayan producido brotes enfermos.

5º No debe abusarse del abonado con estiércol y otros abonos nitrogenados porque éstos predisponen a la planta de papa a contraer la



Una muestra de semilla de papa siendo examinada en la estación experimental de la Universidad de Brasil, dentro del mismo corazón de un distrito rico en frutas y legumbres.

enfermedad (formación de tejidos tiernos y menos resistentes); así como dar preferencia a los abonos fosfatados y potásicos, tales como superfosfato de calcio, harina de huesos, etc.

6º Debe procurarse aporcar debidamente las papas para evitar todo lo más posible la contaminación de los tubérculos.

7º Cortar las ramas de papas enfermas antes de efectuar la cosecha, llevarlas fuera de la plantación y quemarlas; a los 10-12 días, si el tiempo es seco, y preferentemente a la mañana, se cosecharán los tubérculos. En ese intervalo los esporos habrán muerto por completo y no contaminarán las papas durante la recolección.

8º Se hace notar que en terrenos donde las plantaciones de papas fueron atacadas por la enfermedad debe dejarse por lo menos 3 a 4

años sin cultivar sus tubérculos. Pudiéndose en ese intervalo dedicar la tierra para cualquier otro cultivo, no siendo tomate.

3º Tratamientos preventivos que deben hacerse en los cultivos utilizando las sales de cobre en solución y en pulverizaciones.

Se efectuarán en tiempo seco y sereno; la fórmula más empleada es:

Sulfato de cobre 1 kg., cal viva 1 kg., agua dulce 100 litros. Primera pulverización cuando las plantas tienen unos 15 ctms. de alto. Se repetirán las pulverizaciones cada 15-20 días, hasta pasada la floración, destacándose la conveniencia de pulverizar en el momento de formación de los nuevos tubérculos.

Si el tiempo es húmedo, favorable para el desarrollo del parásito, se aumentará el número de tratamientos.

En la pulverización debe tenerse especial cuidado en mojar bien la parte inferior de la hoja (es en esa parte donde se forman los órganos de fructificación del hongo), para ello se inclinará la planta hacia un lado.

La pulverización debe ser fina y a gran presión, con la finura se consigue mayor rendimiento, ya que el caldo se adhiere mejor y no gotea, y con la presión se hace llegar el remedio a toda la planta.

Mantener siempre las hojas cubiertas con las sales cúpricas; cuando se observe un crecimiento rápido del follaje nuevo se reducirá el intervalo entre las pulverizaciones.

Si se notara el ataque de gran cantidad de insectos chupadores (pulgones) o masticadores (vaquilla, pulguilla), será necesario agregar a 100 litros de caldo bordelés 150 grms. de sulfato de nicotina para el primer caso, y medio kilo de arseniato de plomo en polvo para el segundo caso, o ambos a la vez.

Como tratamientos complementarios da buenos resultados el empleo de compuestos pulverulentos cúpricos, empleados entre dos tratamientos líquidos.

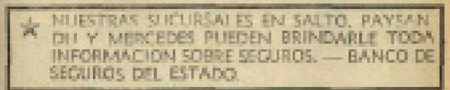
Henificación de Forrajes, Alfalfa, Sudan Grass y Avena

Por el Ing. Agr.
LUIS GARMENDIA

[illegible]

Práctica del henaje. —

Corte. — [illegible]



Por última vez...

EXTERMINELAS CON
SULFURO DE CARBONO
"VIZCACHA"



Industrias Químicas Uruguayas "Duperial"

con alturas de un 50 a un 80 %, prácticamente también se fija el corte por la aparición de rebrotes.

Como el crecimiento de la planta se hace del cuello de la raíz, si se corta cuando aparecen los rebrotes que corresponderían a la nueva vegetación, los rendimientos se perjudican ya que se atrasa el corte siguiente. Realizando los cortes sin atrasos y trabajando con alfalfa argentina de secano, se efectúan en la zona de 4 a 5 cortes. El tiempo transcurrido entre corte y corte es aproximadamente de 40 a 45 días para la cosecha de Primavera y principios de Verano. Luego los cortes se espacian más, pero no pasando de 60 días.

Con las alfalfas argentinas de regadío, los cortes se aproximan cuando la Primavera es lluviosa y particularmente, cuando estos cultivos están ubicados en lugares bajos. Cuando en el Verano se presentan secas, estas alfalfas se alargan en el crecimiento dando además forraje grueso, es decir, más lignificado.

La alfalfa [illegible] y la [illegible] llegan a dar hasta 8 cortes. El período de cortes abarca desde Setiembre hasta Abril o Mayo si el Otoño es benigno.

El corte de la alfalfa para semillas se hace como hemos dicho anteriormente, desde la primera quincena de Noviembre, en estado de grano lechoso o ½ grano. Este trabajo se realiza con guadañadora tirada por una yunta de caballos. Esta operación se efectúa sin mayor esfuerzo, cuidando de llevar la máquina bien para no desparramar el forraje.

En el caso de la alfalfa, el corte debe hacerse con ciertas regulaciones, para poder afectar la calidad del forraje y el futuro del cultivo; cuando se trabaja en pequeña escala y se cuida especialmente la calidad, el corte se hace a guadaña para así poder cortar a ras del suelo. El corte a guadaña repercute en el cultivo en cuanto a duración del mismo, limpieza y también sobre el rendimiento y calidad del forraje. Además cortando bien bajo se eliminan muchas malezas.

Se facilita el nacimiento parejo de la planta, evitando el ...

SOBRE EL EMPLEO DEL VIDRIO COMO ABONO

[illegible]

miento de rebrotes sobre tallos viejos, como sucede cuando se usa la guadañadora, que al variar la profundidad de corte el tallo viejo queda mezclado con el nuevo, perjudicando su calidad. El corte del sudán-grass es análogo al de la avena, no demandando exigencias especiales.

La preparación de heno de maíz así como el de maíz gigante no son muy frecuentes. El de maíz por ser de poco rinde y el de maíz gigante por ser un cultivo poco difundido. Sin embargo, este forraje puede prestar utilidad por su gran rendimiento, por ser una forrajera perenne y resistente a la seca.

El corte para henificar se hace cuando la planta llega a una altura de 60-80 cms., permitiendo el uso de la guadañadora. En cuanto a la calidad es muy semejante al de maíz.

Desecación. —

La marcha del henificado así como los cambios ocurridos en el mismo, varía de acuerdo con numerosos factores, especialmente según la naturaleza del forraje, calidad, grosor y contenido de agua y también directamente con las condiciones climatéricas.

En algunos forrajes los principios del henificado difieren en algo, pero esencialmente el desecado consiste en tratar de provocar la reducción del contenido de agua sin marchitamiento, sin pérdida de hojas, reduciendo al mínimo la variación del color y asegurando su conservación.

a) Reducción del contenido de agua hasta un 15 % (variando del 5 al 20 %).
b) Fermentaciones producidas por enzimas que usualmente dan lugar al desarrollo de un aroma característico.
c) Más o menos blanqueamiento debido a la destrucción de la clorofila por la luz solar; aumenta el blanqueo por la acción del rocío.

Aunque la marcha del henificado y las labores varían de acuerdo con los distintos forrajes a henificar cuando el tiempo es favorable:

Cuando se trabaja con alfalfa el corte se inicia una vez que ha llegado a su punto; el forraje cortado en la mañana se deja extendido hasta las primeras horas de la tarde formando hileras a [illegible]. Inmediatamente se amontona la alfalfa en forma de pequeñas parvitas con un diámetro de uno 1.5 m. e igual altura, evitando así que el rocío de la noche la manche. A la mañana siguiente, una vez levantado el rocío se da vuelta el montón y se afloja con la horquilla, desparramándolo alrededor; a mediodía, de nuevo se arma el montón para evitar que el sol fuerte sobre la alfalfa. A la tardecita se observa si el desecamiento viene parejo y se deja armado el montón; al día siguiente se invierte el montón para evitar que la humedad del suelo perjudique el forraje de abajo.

Procediendo en esta forma durante dos a tres días y cuidando

que la desecación se haga pareja y sin apelmazamiento se obtiene un forraje de buen color y que mantiene la hoja. Al armar los montones como al deshacerlos y extender el forraje debe cuidarse de no excederse al desarmar la "horquillada". La alfalfa se considera a punto para emparvar cuando torciendo un manojo de tallos y hojas y retorciéndolos para quebrarlos, no exuda el agua de vegetación.

Para emparvar el forraje a la parva, conviene hacerlo en las primeras horas de la mañana, luego de levantado el rocío y suspendiendo el trabajo cuando el sol es muy fuerte. De tarde, después de las 5, se continúa con el emparve. Se procede así [illegible] en que si trabajamos en pleno sol, al cargar y descargar las carretas y al efectuar la estiba en la parva el entrecruzamiento del forraje provocaría una excesiva pérdida de hojas, con detrimento sobre la calidad del producto.

El corte de la avena y del sudan-grass así como el trabajo de preparación de heno, son mucho más simples: el forraje cortado se deja a pleno sol hasta la tarde para proceder luego al amontonado con el rastrillo y completado con el trabajo del personal, que le dará forma de parvas con las horquillas. Al día siguiente se desparraman y se deja todo el día a pleno sol, formando luego los montones de donde puede acarrearse durante todo o casi todo la parva. En muchos casos se deja el forraje extendido en el suelo formando camellones durante 2 días y luego se amontona con el rastrillo para ser transportado a la parva. En verano, la desecación se hace más rápido porque hay menos peligro de cambio de color y pérdida de hojas. En consecuencia los trabajos de henificado de sudan-grass y avena resultan más baratos, pues casi todo el trabajo se hace a rastrillo.

Emparve. —

Las parvas de forraje de poca calidad y cuya distribución al ganado se hace en el campo, se construyen en lugares inmediatos a éstos. El lugar debe ser seco y elevado.

Por otra parte una vez terminada la parva, conviene hacer una pequeña zanja alrededor, para el escurrimiento de las aguas. Si se trata de avena o sudan-grass, las parvas se construyen sin armazón, iniciándolas haciendo un cordón de forraje de un metro y medio de altura, bien acondicionado, rellenando luego el centro y aumentando para hacer compacta la masa.

La orientación de la parva debe ser de manera de dar a los vientos dominantes la menor superficie, orientación N.S.

Cuando la altura de éstas [illegible] el techo se hace con el mismo pasto.

La alfalfa por lo general se estiba en galpones o en parvas con techo de zinc. Si se emparva a pleno campo ésta se hace inmediatamente hasta tanto se enfarde.

Cuando se procede luego de alfalfa, ya sea para venta o consumo conviene siempre enfardar, en el primer caso porque se hace la transacción sobre una base efectiva y facilita el manipuleo; para el consumo conviene enfardar ya que siendo un forraje delicado y de precio, hay que administrarlo con cautela; se evitan pérdidas en el transporte y se facilita el racionamiento de los animales.

En el caso de la alfalfa el enfardado se hace después que el forraje se ha "asentado" en la parva y ha sufrido cierto proceso de transformación por la acción de los fermentos logrando el afirmado del color y el aroma que caracteriza un buen heno.

En el caso de avena y sudan-grass puede enfardarse levantando directamente el forraje del campo sin previo emparve.

Para hacer el enfardado conviene en el caso de la alfalfa esperar un día nublado para que esté "asentado". Hay que evitar hacer estos trabajos en días secos y de mucho sol, pues se tiene mucha pérdida de hoja sobre todo cuando se emplean máquinas que dan fardos de [illegible] medida (tipo exportación).

Cuando se trabaja con enfardadoras de enfardaje de fardo grande (tipo comercial) esta máquina se reduce, pues el forraje sufre menos manipuleos.

Calidad de los henos. —

De la oportunidad del corte del forraje y de los cuidados puestos en la henificación, así como de las condiciones del almacenamiento, depende la calidad del heno en el momento del uso.

Un buen heno de alfalfa debe ser de tallos finos, con toda la hoja, de color verde natural, no reseco, sin malezas y dispuesto en fardos parejos. En el caso de la alfalfa no debe perder la hoja al desarmar el fardo al presionar los tallos quebradizos, por otra parte debe dar la impresión de frescura conservando cierta humedad. Debe ser también heno nuevo, es decir, que haya sido cortado y enfardado dentro del año de uso.

Un buen heno de avena presenta un color amarillo verdoso y la espiga completa con todo el grano. El buen heno de sudán-grass posee un color verde claro con suficiente hoja y no es quebradizo.

Se consideran henos regulares aquellos que provienen de forrajes perjudicados antes del corte, o los que han sufrido durante la conservación por la acción de las aguas, golpes de sol y excesivo desgrane en el caso de los henos de leguminosas.

Se consideran henos averiados los que han sufrido fermentaciones en el fardo (ardidos) y los demasiado viejos.

Heno salado. —

A veces se prepara el heno llamado salado porque el forraje es sometido a una salazón con sal común al 1 % a 2 %; este procedimiento trae aparejado una mayor duración del heno sin alteración.

Su acción principal es la de antiséptico y hacer el forraje más apetecido por el ganado. Es una de las formas de dar sal al ganado, especialmente para las lecheras.

El Alpiste

UN CULTIVO DE GRAN ACTUALIDAD COMO [illegible] E INTEGRANTE PARA ROTACION EN LA ZONA CEREALERA

Debe merecer la atención preferente de los agricultores el cultivo del alpiste, hasta ahora no tenido en cuenta no obstante los excelentes resultados obtenidos los mismos [illegible] y los precios halagadores alcanzados en el comercio de exportación.

Los cultivos de trigo, lino y maíz apenas cubren el control de producción, lo que obliga a tener muy [illegible] en cuenta el alpiste, que además contribuye a diversificar la producción de cereales, atenuando los efectos de la crisis económica porque [illegible] los tres cultivos básicos, a que nos hemos referido.

Conviene tener en cuenta para el alpiste, además, que el aumento de superficie proceda con cierta prudencia, a fin de que el crecimiento del área de cultivo guarde relación con las necesidades internas y del comercio exterior. En esa forma constituirá, a no dudarlo, una estimable fuente de recursos para los agricultores.

CARACTERISTICA BOTANICA

El alpiste (Phalaris canariensis L.), es una gramínea anual originaria de las Islas Canarias, de [illegible], que se extiende en la capa arable, cañas huecas de 50 a 80 centímetros y hasta más de un metro de altura. Hojas puntiagudas, largas y angostas. Produce de 10 a 12 macollos, lo que depende del grado de fertilidad del suelo y de la mayor o menor distancia entre las plantas. Cada caña termina en una panícula de forma ovoide u oblonga de 2 a 3 centímetros de largo por 1 a 2 centímetros de ancho, con gran número de espiguillas.

La semilla es oblonga, comprimida, [illegible] y brillante, de color amarillo.

En nuestro país se cultiva únicamente la variedad de Alpiste común o de Canarias, cuyo período vegetativo, desde la germinación hasta la cosecha, es aproximadamente de 120 a 150 días, o sean cuatro meses.

Perjudican el normal desarrollo de la planta las heladas, sobre todo durante los períodos de germinación y floración; el granizo en la madurez y granazón, así como el exceso de lluvias y las sequías cuando son demasiado prolongadas.

A estas adversidades de orden climatérico hay que agregar algunos factores negativos de otro orden, que dan lugar a perjuicios de consideración. Tales son los daños producidos por la voracidad de los pájaros, sobre todo de los gorriones, que más abundan y que son ávidos de este grano, y las malezas que invaden el cultivo y que contribuyen a mermar los rendimientos.

CULTIVO

Suelos más indicados. — Son los de consistencia media, de constitución [illegible], siempre que posean una [illegible] proporción de humus, y con subsuelo permeable, debiendo descartarse los terrenos muy arcillosos, compactos y anegadizos.

Por lo general se establece que son tierras aptas para el cultivo del alpiste aquellas en que se cultiva con éxito trigo, lino y maíz.

Preparación de las tierras. — Son las mismas labores que se realizan para cultivar los demás cereales particularmente maíz. De este modo, a fines de otoño o dentro de la primer quincena del invierno se realiza con el arado una labor profunda de 18 a 20 centímetros; a esta labor le sigue su correspondiente rastreo a fines de [illegible], según la región; se le da una segunda reja, cruzando la anterior y se completa la labranza con uno o dos rastreos posteriores, según lo requiera el estado del suelo.

Siembra. — La época de siembra depende de la latitud del lugar; conviene siempre esperar que vayan desapareciendo las heladas tardías.

En años normales la siembra debe

iniciarse por lo general, a fines de **agosto y se extiende hasta octubre.**

Debe preferirse el uso de semilla **nueva**, es decir, la procedente de la última cosecha, porque el alpiste, a diferencia de los demás cereales, pierde su poder germinativo. Además debe llevarse a la siembra lo más limpio posible de semillas extrañas, a cuyo efecto se pasarán previamente por las clasificadoras-cribadoras.

No conviene la siembra a voleo, porque no puede conseguirse uniformidad en la distribución, además del mayor gasto de semillas.

La siembra en líneas es la más recomendable; se efectúa con las mismas sembradoras de trigo, lino y alpiste, disponiendo los tubos de la máquina de manera que siembren de 15 a 20 cms. de distancia entre sí y a profundidad de 3 a 5 cms., de acuerdo con la clase del suelo y grado de humedad.

Se requieren de 25 a 30 kilos de semilla por hectárea para los sembrados limpios, lo que se aumentará hasta 30 kilos para los sembrados tempranos y tierras sucias.

Cuidados culturales. — El [illegible] no es práctica común entre nuestros agricultores; en Europa y Norteamérica emplean el carpidor o rastrillo a tracción con caballos entre las líneas cuando la planta tiene alrededor de 20 cms. de altura. Por medio de esta labor cultural se obtiene la rotura de la costra y también el escardado de las malezas; al mismo tiempo que se consigue una conservación de mayor humedad en las tierras.

Sistema de cosecha. — Exige el alpiste una cosecha rápida, por el peligro que representan los pájaros y el fácil desgrane de las panojas, teniendo el inconveniente esta planta de la madurez progresiva de las espigas.

Es indicio oportuno para iniciar la siega, cuando comienzan a mostrarse amarillas las hojas y se observa que algunos granos empiezan a desprenderse de las panojas.

No obstante las dificultades que anotamos, en algunos casos debe considerarse verde el alpiste.

El proceso de la trilla y aventado es igual que en los demás cereales, previa algunas modificaciones de detalle, como el cambio de cernidores de acuerdo con el tamaño de las semillas.

APLICACIONES PRINCIPALES DEL ALPISTE

La principal aplicación la tiene el alpiste en la alimentación de los pájaros canarios y gallinas.

En el comercio, y con diferentes marcas, actualmente se encuentran difundidas mezclas de otros granos con alpiste para la alimentación de aves en general, sobre todo para la primera edad.

En ciertas partes de Europa, con la mezcla de harina de alpiste y el trigo se elabora un pan de tipo especial y sabor agradable.

La planta se suele aprovechar como forraje, que es apetecido por los animales que la ingieren, aunque es de pobre rendimiento.

La industria obtiene de la semilla una materia [illegible] que sirve para [illegible] tejidos finos [illegible] **y de algodón, especie de "[illegible]"** y, por último, la destilación del grano produce un alcohol de calidad.

CALENDARIO AGRICOLA

ENERO

CEREALES

[illegible]

de mañana o de tarde. No cosechar con sol fuerte, porque se pierde mucha hoja. [illegible] al cortarse.

El preparado de tierras para la siembra de alfalfa [illegible] "cama de billar".

Si se siembra "Tupinambur" [illegible]

CULTIVOS INDUSTRIALES

Entra en plena [illegible] la semilla de lino, que se realiza especialmente con cosechadoras, las cuales dan un buen producto, siempre que no sea año de mucho pasto verde, [illegible]

[illegible]

Si se siembra maní, [illegible]

[illegible] de maní.

[illegible]

OTROS CULTIVOS

[illegible] plantas textiles, no se explotan en el Uruguay [illegible] mente, salvo algunos cultivos de [illegible]

Los que tengan algún cultivo de

aléndola, pueden cortar y preparar el atriado, que es la operación que exige más técnica.

Los plantadores de tabaco, al empezar a cosechar lo harán por grado cada 8 o 10 días, según maduren de los grupos de hojas, empezando por las de la base, luego las del medio y al final las de corona más o menos cada 10 días. Luego vienen las operaciones de secado, fermentación y enfardelaje, en que cualquier error se paga muy caro y deben ser prolijamente realizadas.

FEBRERO

CEREALES

Debe mantenerse si la dureza del suelo lo permite y si el suelo no está muy seco, se reconocerá recién tardíamente la eficacia que resulta cuando se lleva la previsión de pasarla detrás de las espigadoras o cosechadoras. Conviene tener tierra preparada con labor superficial, pero más que nada por la reserva de humedad que ella significa, ya que así se guardarán millones de litros de agua por hectárea, que, si no, se perderían por escurrimiento unas veces y otras por evaporación.

Es el caso de combatir las malezas, especialmente el abrojo grande que no debe dejarse florecer nunca, y arrancar, cortar y quemar. Este mes más se acuerda el agricultor del trigo, para venderlo, pero debe preparar su plan del año en trabajos, cultivos y las demás exigencias del futuro cultivo. Su plan de semillas del año, debe preocuparle y resolverlo este mes.

El maíz empieza en este a "enchoclar" según la edad en que fue plantado. Hay a cuidarlos sus espigas. Tenerlo libre de yuyos. Concluir el carpido del maíz, arrancando y quemando las plantas.

Como lo constatará de que al cosechar el trigo se retuvo la cosecha al depositarlo, intermediario y molino, tal como salió de la máquina, debe aconsejarse que el agricultor cuidadosamente realice previamente en su chacra la preparación de las mezclas convenientes, pues si no realiza escasos mayores por la mercadería y las supuestas bonificaciones por mejor calidad de ciertos grupos de bolsas no le compensarán nunca la irregular presentación del total producido.

FORRAJERAS

Hay que sembrar avena, cuanto antes, si se tuvo el acierto de preparar a tiempo, para lo cual o se guardó tierra arada antes de la cosecha, o se pasó el arado "rastrojeando" detrás de la máquina cosechadora o segadora.

Este mes se realiza una carrera, a ver quién hace más temprano el verdeo de pastoreo, pues las necesidades del otoño, van a reclamarlo imperiosamente y no es cuestión de tener en Marzo sólo avena nacida, sino "crecida". No hay que perder las aguas de marzo, tampoco. En Febrero, todos coinciden en buscar semillas; esta escasea, y a veces se compra en el apuro lo que se encuentra y todo ello debió preverse.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Oleaginosos —

CULTIVOS INDUSTRIALES

[illegible]

[illegible]

OTROS CULTIVOS

[illegible]

[illegible]

M A R Z O

CEREALES

[illegible]

[illegible]

[illegible] problemas de la nueva batalla a dar y a ganarse.

En Marzo, los que están apurados, quieren ya cosechar maíz. No hay que olvidar, que maíz formado y granado, requiere siempre que [illegible] en la planta, pierda primero gran parte de su humedad. No se hace un buen negocio recogiendo maíz con un 25 o un 30 % de humedad, si el tipo de venta es sólo después del 15 %, como exige la exportación generalmente.

Marzo es el mes en que se deben empezar todas las labores de aradas, así que máquinas, caballadas, bueyes, arreos, etc., todo debe estar pronto, [illegible] y lubricado, igual que la misma energía de los hombres. Las primeras aradas superficiales en general, si se trata de campos que [illegible], tienen que ser parejas, prolijas, sin [illegible] [illegible] mal terminadas, con que siempre se suele hacer "provisorio" con la esperanza de terminarlo después y así [illegible], el apuro y la acumulación de trabajos, [illegible] luego muchas [illegible] que quedan sin realizar. Los bueyes y caballos, tienen que comer bien, después de haber salido de un verano en que [illegible] han sufrido y son el [illegible] de esfuerzo que se plantea para ellos, debiendo [illegible] por la [illegible] de los animales, el forraje suplementario, o "concentrado" vegetal que, igual que el líquido que se quema en los tractores [illegible], tiene que ser quemado en los motores animales. Decimos esto, porque hay agricultores que no [illegible] esta labor imprescindible, que tiene que hacerse en Marzo y el mes antes [illegible] en "apronte" para una carrera de [illegible] muy largo y [illegible] que puede [illegible]

[illegible] del año.

Se empieza a preparar tierra para avena y trigo, y se recoge campo [illegible] para lino. Puede [illegible] y todos los cultivos de invierno deben tener ya determinada su parcela correspondiente en [illegible] de tierra disponible, aunque no se pueda arar en Marzo. Se comprende que en tierras [illegible] del sur es siempre diferente, para en el norte y oeste, el asunto es distinto. Todo lo anterior es [illegible] con el [illegible] de que el agricultor no se deje "ganar de mano" por los fenómenos adversos, pues para sembrar trigo debe pensar que sólo le quedan aparentemente tres meses, pero en verdad, días útiles, por la serie de días perdidos en ellos.

Cuanto más cultivos tenga, menos peligros corre. Teniendo en vez de trigo solamente, algo de avena, cebada, alpiste, centeno etc., no sólo amplía el [illegible] del peligro de [illegible] y hasta puede conseguir algún [illegible], sino el [illegible] capital de [illegible] propios. Resolverá así una especie de rotación, entre unos cultivos con otros, para cuando un cultivo fracase, los otros van a salir "en ancas".

Reflexiónese todo esto en Marzo y sigan recordando bien estas ideas, en los meses que se vienen.

FORRAJERAS

Además de las recomendaciones sobre cereales de invierno, recomendamos que se planten otros productos, como [illegible] forrajera, la cual servirá de verdeo y buen material de [illegible] para las lecheras, cerdos y [illegible].

[illegible] sólo una [illegible]

solo por vez, podrá irse obteniendo una reserva suficiente. Se puede preparar tierras hasta para alfalfa y sembrar a fin de mes, así como en abril. Sembrar a máquina [illegible] de 25 kilos por hectárea. Que la siembra sea muy limpia, con plena garantía del poder germinativo de la semilla.

Es imposible que no encuentre el agricultor una pequeña parcela en su chacra, donde no pueda sembrarse alfalfa, y esa pequeña parcela le aumentará el tamaño del campo de una producción lucrativa que resulta beneficiosa en toda explotación, por su cantidad y su calidad.

Oleaginosos —

CULTIVOS INDUSTRIALES

Se comienza la cosecha de maní que se efectúa a mano, utilizando [illegible], cuando se trata de pequeños cultivos. No se deje pasar de madurez, que se conoce por el estado de desecación de la planta y arrancando algunas plantas y examinando los frutos. Se levanta, también, aflojando las plantas con arado, [illegible] en el campo, [illegible] para abajo los tallos.

La chala de maní es un buen forraje para lecheras y porcinos. Se puede enfardar con él como la alfalfa. Las vainas se separan de las matas a mano, tomando varias plantas y golpeándolas en el borde de una tabla o barril en pequeños cultivos.

Cuando en este mes, los cereales [illegible] siempre la cosecha, se suele prolongar a Abril y Mayo, según la época en que fué sembrado, ya que el período vegetativo del maní oscila de 140 a 160 días desde la siembra hasta la cosecha.

ABRIL

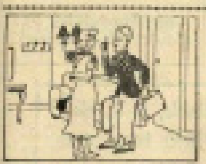
TRABAJOS DE AGRICULTURA

Este mes y su anterior, comprende toda la preparación y comienzo de la siembra de cereales y oleaginosos. Cada labor perfectamente hecha, debe realizarse en la verdadera "oportunidad". Arar, rastrear, pasar el rodillo y repetirlo las veces necesario, pueden ser aisladamente operaciones fáciles pero bien hechas, unas relacionadas con las otras y en la oportunidad que no se deje pasar tiempo demás, si quiere hacerse con tiempo de menos; así será el verdadero secreto del buen agricultor.

Únicamente con ello se puede obtener una tierra bien desmenuzada hasta lo más profundo, siempre que haya suelo o subsuelo conveniente, bien aireada, o "mullida" como se dice, sin terrones, pero tampoco tan mullida llena de aire por estar muy pulverizada y sin ser tampoco un ladrillo cuando por las lluvias se ha apretado en exceso. Más que nada que pueda todo el agua absorbida sin estar empapada, y sin que dicha agua salga afuera por evaporación, que para ello deben vivir las plantas con sus raíces, sus tallos, sus hojas, etc.

Así, si se ara poco, pero no se hace bien o se hace a destiempo, se pasa la rastra "como un deber" pero no inteligentemente, se pasa el rodillo cuando precisamente el suelo está mojado o se rastrea suelo empapado, todo ello puede realizarse, y sin embargo no lo será inteligentemente, que es lo que fundamentalmente interesa.

No sólo hay que preparar todo para sembrar después de Junio, sino hay que ir continuando el trabajo a medida que se pelea con la adversidad del tiempo, de modo que lo principal del laboreo y preparación, quede hecho



—Si ves, puede volver mañana, [illegible].

—No lo necesito: [illegible] lo tiene en el bolsillo de la derecha del saco.

y aún sino todo terminado, tener sembrado bastante, a fin de Junio.

Sincronizar las siembras sería ya un seguro de cosecha, aunque no se aconseja que sembrar temprano [illegible] variedades tardías para variedades tempranas. Claro que hay que ir "templando las cosas" y viendo cómo "pinta el año".

Buena tierra y semillas, buen trabajo y buena cabeza, en el proceso de la cosecha futura.

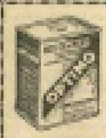
Semillas seleccionadas y limpias, y muy bien curadas para el trigo. Con sulfato de cobre al 1% se evita contra el carbón hediondo o caries. Hay productos comerciales con patente muy buenos. Pero contra el carbón volador, sólo existe el tratamiento con agua caliente, poco conocido, y que requiere un mínimo de comodidad. Entre varios "buenos vecinos" puede hacerse, consultando al Servicio Agronómico Regional.

El trigo debe ser sembrado con [illegible], y buenos cuidados y semilla sana y de buen origen. Curioso es observar lo que un agricultor cuida y revisa para comprar un caballo de paseo, y sin embargo [illegible], ni mezcla, ni semilla; se compra con apuro cualquier semilla a último momento, malogrando así a veces todo su esfuerzo y su futura esperanza. [illegible] Sería muy superficial [illegible] Sería muy bueno así que la tierra está "hecha" y sobre el [illegible] en preparar abono para las pequeñas [illegible] de las futuras plantas.

[illegible] semilla por hectárea, [illegible] echar demasiado a el grano es pecado, [illegible] y complicar la vida de [illegible].

la helada de las plantas. Para de trigos para forraje, que ya se sembrarán desde Marzo, puede empezarse a sembrar trigos tempranos en Mayo y seguir en Junio. Preparar ya tierra para lino bien hecha.

En líneas generales, como principio general, diremos [illegible] si la semilla es algo deficiente y si la adversidad del año es grande, [illegible]. No vamos a recomendar cantidades fijas de trigo, unos 70 a 80 la hectárea, ni de lino [illegible] la hectárea etc. Hay que ajustar las cantidades a la tierra, a las semillas y al año.



Si se siembra antes, porque no se tiene a tiempo para conseguir su [illegible], hay que apresurarse, pues el sembrado se encontrará [illegible] a fin de invierno. Y los días disponibles, son pocos; hay que aprovechar el tiempo. Continúa ya en Abril la siembra de maíz, pero no solo se [illegible], mucho precisa plata, y como el maíz "pinta bien", se concluirá en el apuro poco con [illegible] de agua. Una cosa es la "tierra preparada 'algo'" para las [illegible] "de los montes", y otra se quiere sembrar mucho [illegible].

Arroz —

COSECHA

Se realiza cuando el grano está duro. No tiene importancia que la planta tenga aún las hojas y tallos verdes. Puede hacerse a hoz, segadora o cosechadora. Corresponde el período de cosecha en el país entre el 25 de Febrero al 31 de Mayo, según variedades. Por eso es de esta [illegible] un mes [illegible].

SECADO

En seguida después de la trilla el arroz debe ser secado; el secado al sol se lleva tendiendo el arroz sobre una playa de ladrillo o cemento, removiéndolo repetidas veces y taparlo de noche. El secado mecánico es el más perfecto y rápido y es el que da arroz de buen color, sin manchas y de fácil elaboración. El secado debe hacerse hasta mantener 13 a 14 % de humedad. Mucha humedad, hace el grano quebradizo y una mayor no permite su [illegible].

FORRAJERAS

Se continúa la siembra de alfalfa. El invierno está cerca y las plantas tiernas sufren mucho o mueren si agarra el período recién sembrado. [illegible] Las primeras, con un tallo más fino y más bajo. [illegible] de hierro o de [illegible].

El [illegible] para forraje fué sembrado tarde, o si viene muy lluvioso se puede cortar en Abril. No hay que preocuparse de cortar con mucho [illegible], pues se conserva muy bien, aunque dará un año menos "cuida".

Si se quiere conservar maíz en silos y [illegible], en [illegible] grano y en silo [illegible], que se [illegible] y con paredes [illegible] de [illegible] y cemento [illegible] arcilla y 20% de [illegible] y paredes y techos con [illegible], se puede guardar maíz por un año o por varios años, si la construcción está bien hecha y si el maíz no sobrepasa el 13% de humedad, lo que es muy difícil conseguir este mes, pero puede prepararse ya el silo. Secándolo con las heladas y tendiendo al sol se alcanza conseguir el tipo de humedad necesaria.

Oleaginosas —

CULTIVOS INDUSTRIALES

Este mes, es de cosecha de girasol, o por lo menos de todo el que fué sembrado en Octubre, pues el período de vegetación, desde la siembra a la cosecha, es de cuatro meses a cuatro meses y medio. Si no se usa máquina

---

MANCHAS SOLARES

[illegible] Galileo fué el primero [illegible] las manchas solares [illegible]

[illegible]

M A Y O

CEREALES

[illegible]

FORRAJERAS

[illegible]

[illegible] y [illegible] de yugos, así como limpiándose el máximo, lo más posible. Para ello, los cortes deberán [illegible], pues los trabajos hay que darlos con cultivo de poca altura.

[illegible] en esto que su producción las avenas y la cebada sembrada temprano para pastoreo. Conviene siempre disponer, o de fajas de [illegible] o "[illegible]" [illegible], dentro del [illegible] o en potreros contiguos donde el ganado se [illegible] a [illegible]. "La purga" que provocan las avenas, [illegible] con otra disponibilidad de [illegible] o [illegible] [illegible], es la mejor prueba, [illegible] a la necesidad [illegible] [illegible], que el sistema de pastoreo [illegible] en [illegible] muy nuevo en [illegible] en esta época del año. El uso de [illegible] forrajera. [illegible], [illegible], etc., completarán el cuadro de las disponibilidades forrajeras de este mes.

Oleaginosos —

CULTIVOS INDUSTRIALES

Preparar toda la tierra para lino, con tiempo suficiente, para la siembra de Julio es lo mejor. Se debe [illegible] el cultivo en el [illegible] [illegible]. [illegible] la cosecha de [illegible] y [illegible] de maní [illegible], [illegible] el período de la producción de oleaginosos, cuyo desarrollo se realiza en verano y su cosecha termina en otoño, igual que la [illegible].

[illegible] el período [illegible]. La industria que debe [illegible] a la producción, [illegible] de productos [illegible] para ser utilizados y [illegible] [illegible] los mismos subproductos de [illegible] [illegible] por [illegible] industriales y ser [illegible] a diversos procesos [illegible] de transformación parcial o total, que un Calendario de esta naturaleza no puede [illegible]. Sólo se hace notar que muchos de esos productos y subproductos, como [illegible] de lino, girasol, maní, etc., no deben exportarse sino volver al campo, para ser transformados en carne, lana y grasa, [illegible] con alimentos vegetales producidos en cada explotación [illegible], [illegible] [illegible] completando raciones animales "balanceadas" y

permitiendo que cada chacra se transforme en una verdadera planta industrial de [illegible] transformaciones que producen alimentos vegetales y animales. [illegible], aves, vacas, ovejas, etc., vuelven a él a cada nuevo [illegible], [illegible] la obtención de mayor riqueza. Hasta ahora el agricultor vende productos que no vuelven más a la chacra y [illegible] con ellos fertilidad del suelo.

Así pues, cuando cada chacra sea una "planta de industria" para ciertos productos, volverá a utilizar todos los subproductos de éstos, como los que [illegible] hemos citado para una [illegible] fabricación de carne, grasa, huevos, leche, etc., aumentando el bienestar y la riqueza.

Arroz —

DESAGÜE

Sólo 4 a 5 días antes de la cosecha que corre desde el 1º de Marzo al 15 de Marzo conviene sacar el agua sólo de aquellas parcelas que se vaya a cortar, pues sacándola con anticipación se corre el riesgo de que el viento la [illegible].

CEREALES

Un mes que resulta corto, no sólo por sus días perdidos, sino por la cantidad de trabajo para las horas disponibles. Como ya es costumbre de dar vuelta el suelo, sino de mantenerlo en "migajas", no basta el comienzo de sembrar trigo en tierra arada, sino en tierra bien molida y asentada.

Se calcula tiempo, "sobre una labor y otra", y más aún de poco tiempo si no se tuvo la previsión sólo antes de resolverlo casi todo en los anteriores. Con semillas bien curadas, empiezan las siembras de trigo que deben escalonarse según variedades en Junio y Julio. Se siembra cebada, avena, centeno, etc., y ya hay que señalar de preparar tierra para lino, y todavía pensarse en la de maíz. El es campo virgen en las mismas labores necesarias de cultivo, para todas las siembras de Primavera y Verano.

Los estudios son largos, pero la responsabilidad es muy grande y el tiempo, [illegible] ningún día, no hará días perversos toda ella al mes de Julio, en que los días dejan sólo esperanza, como dicen los [illegible], de tres semanas, siendo sólo "como la pisada de un gallo".

El sistema de un cultivo único, como caracteriza nuestro medio agrícola, hace más serio el problema, pues acumula en un mes, que es casi la tarea de los cereales de Invierno, lo que correspondería a la sucesión de muchas cosechas y distintos cultivos, para "extenderlas a los doce meses del año" y con explotaciones mixtas de aprovechar el ganado, para transformar así la producción en las mismas chacras con trabajos como el famosos "tambos" y que es a lo que tienen que llegar nuestros agricultores.

FORRAJERAS

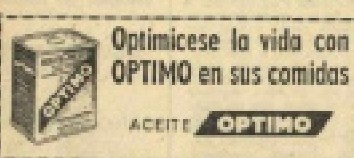
Como con el Invierno y el Frío, todos los animales precisan para trabajar, vivir o engordar, según sea su destino, buena y abundante alimentación que una chacra dispone ya de silo, parvas, reservas de granos y pasturas artificiales consociadas y en plena producción en los mismos días en que trabajan como el famoso "tambos" que nuestros productores adquieren alimentos para animales que no sean producidos dentro de la granja lo que es bien recomendable. A medida que se progrese en el conocimiento de transformar con animales, la producción vegetal en carne, grasa, huevos, lana, leche, etc. se irá estableciendo un enorme mercado interno de compra y venta de forrajes y alimentos para transformar dentro de cada chacra. Hoy aún se pueden sembrar consociados forrajes o cereales de Invierno, pero más que para ese fin, la Estación avanzada convendría que se destinará a cosechar su grano. Se pueden dar algunos cortes a los [illegible], pero no con el suelo mojado.

Oleaginosos —

CULTIVOS INDUSTRIALES

Se activa la preparación de la tierra para lino, que no debe ser arada, hondo tarde, como suele [illegible] y se hace aún en Setiembre, en tierras "con malezas" recién dadas vuelta.

Es un error que, por arar campos



vírgenes, hay que arar tarde y como consecuencia sembrar tarde. Un campo virgen bien preparado, y sin mucho tiempo y trabajo, queda [illegible] que [illegible] de [illegible] es [illegible], que por ese el suelo [illegible] ese año, se lo [illegible] con [illegible] mala [illegible] de [illegible].

es, cuando debería aprovecharse más que nunca y acometer todo lo contrario, se pierde así la mejor oportunidad.

En la única [illegible] de Invierno y el único cultivo industrial de Julio, para los semilleros de tabaco, se harán en [illegible] [illegible].

J U L I O

CEREALES

Debe terminarse este mes, toda la siembra de trigo. Si viene tardía, la [illegible] es buena, pero si está mucho tiempo, no deberá dejarse "costras de tierra" que "terminen", lo que indicará que se produce la evaporación del agua, por un fenómeno que se llama capilaridad y debe por ello darse rastreadas finas. Los trigales tempranos al [illegible] y ello, habrá que vigilarlos y a fin de mes, según la altura y el [illegible], [illegible] con todo lo más seco posible.

Se puede utilizar centeno, y todavía, si se tiene tierras propias, avena y cebada para semillas. El centeno, es el menos exigente en calidad de tierras y es un cultivo que debe desarrollarse en el país y del cual hay demanda creciente por razones de alimentación humana, como cuando es además [illegible] para pastoreo de animales en general.

Arroz —

PREPARACION DE LA TIERRA

Una vez realizadas las nivelaciones y construcción de taipas (lo[illegible]) y canales, se ara emparejando la tierra. Conviene arar el primer año a una profundidad de 10 a 12 centímetros, pero el segundo año es conveniente ahondar más, acercándose hasta 15 centímetros de profundidad. Es de buena práctica levantar las rastras "sin [illegible] antes de la siembra", [illegible]

de [illegible] Junio – Julio – Agosto, por lo cual, [illegible] en este mes [illegible].

FORRAJERAS

El programa de alimentación forrajera sólo puede ser sustentado este mes, con algunas siembras tardías de cebada y avena, sobre todo la primera. Es cierto que en los primeros de Agosto, al salir del Invierno, y al [illegible] las heladas, la necesidad de alimentación animal, se acentuará, pero ya no se puede más que conseguir lo que se [illegible] en todos los anteriores, no sólo en [illegible] sino a fin de Verano.

Debe prepararse todo para la siembra de la alfalfa en Primavera, que puede hacerse a fin de mes aún cuando corre el serio peligro de heladas tardías. Algunos quieren con la alfalfa nueva, ganarle a los yuyos, pero no es con las plantas del cultivo, sino con las herramientas y el trabajo [illegible] con que hay que ganarle a los yuyos. Como forraje, puede aún sembrarse centeno y [illegible] forrajera a fin de mes.

ECONOMIA ES RIQUEZA

[illegible]

También, si se tienen cerdos, se siembra Topinambour, planta poco utilizada pero muy útil. Es planta que resiste bajas temperaturas, y sus tubérculos, que son muy alimenticios, no sufren con el frío. Se siembran extensiones limitadas, de acuerdo a las necesidades y no es muy exigente en la calidad de suelo, pero tiene la dificultad de que aunque se saquen los tubérculos, siempre quedan algunos y vuelven por varios años a reproducirse, aunque no como maleza, pues no se extiende tanto como el Sorgo de Alepo, sino que aunque invade los contornos, se puede sujetar más.

Conviene pues, reservarle un solo lugar definitivo fuera del plan de rotación de la chacra, y hacerlo comer allí directamente por los cerdos, que son máquinas "cosechadoras" muy buenas. Exige el Topinambour poca preparación del suelo, pero dará más si se siembra bien ese punto. La plantación se hace con tubérculos enteros, en surcos a 80 centímetros de distancia y de planta a planta 30 centímetros. Se pasa luego rastra y carpidor y cuando las plantas tienen 20 centímetros de altura, se aporca bien.

Oleaginosos —

CULTIVOS INDUSTRIALES

Este mes empieza la siembra de lino, aunque nuestro [illegible] es sembrarlo en Agosto y prolongar su siembra por "siembras [illegible]" a Setiembre, con [illegible] inconvenientes para los [illegible]. Así lo que puede admitirse, es empezarlo en Julio y terminarlo en Agosto en buena tierra ya preparada, insistiendo una vez más, que si se trata de campo virgen [illegible] el estar preparado también es [illegible] que esté "[illegible] [illegible]" se cultiva [illegible]. Generalmente se siembra en el país poca semilla, por hectárea, o muy [illegible], y después la seca, la hormiga, etc., dan lugar a escaso número de plantas por metro cuadrado, con las cuales se pretenden [illegible] rendimientos altos. Al principio, casi todas las plantas de lino nacen, y eso es lo que tienen de engañador los cultivos; después vienen los fríos, heladas, y en las mañanas con las [illegible] [illegible] la tierra, [illegible] [illegible] [illegible] como promedio de semilla, de 60 kilos la hectárea. "Ap-

[illegible]

[illegible]

OTROS CULTIVOS INDUSTRIALES

[illegible]

A G O S T O

CEREALES

[illegible]

[illegible]

[illegible]

FORRAJERAS

[illegible]

[illegible]

OLEAGINOSOS

[illegible]

siembra del maní y girasol aunque [illegible] se siembra, pero [illegible] se gana plata, por el desmenuzamiento y el sol y la aireación que recibe.

OTROS CULTIVOS INDUSTRIALES

Se puede, bajo semisombra, [illegible] los almácigos de tabaco [illegible] muy bien mullida y desmenuzada, [illegible] un gramo de semilla por metro cuadrado de almácigo, mezclada con ceniza y arena, con tierra de [illegible].

Hay que tener tierra pronta para el trasplante que se realizará el mes próximo, o en Octubre. El semillero del almácigo debe [illegible] y al reparo de los vientos, con techo de [illegible] para ir graduando la luz [illegible] días, se [illegible] las plantas que [illegible] de 15 a 20 centímetros de altura, eligiendo las mejores, pero no dejando envejecer el almácigo [illegible] por lo cual se irá haciendo periódicamente de acuerdo a las necesidades [illegible] del cultivo.

SETIEMBRE

CEREALES

El trigo ya está crecido, para los últimos [illegible] a [illegible] "[illegible]" y "[illegible]". Cuando las plantas tienen hasta 10 centímetros de alto se puede por ello pasar rastras livianas para cortar lo que se llama "capilaridad". Manténgase limpio de yuyos, malezas y [illegible] igual cuidado hay que tener con cebadas, [illegible] en lo que se refiere a la limpieza y [illegible] para semilla.

Si la [illegible] se puede sembrar maíz pero al [illegible], se corre el riesgo de tener que resembrar. Lo que puede hacerse, es tener la tierra pronta y [illegible] en el [illegible] de Octubre [illegible] la mejor siembra.

FORRAJERAS

[illegible] las siembras de Primavera en la alfalfa y [illegible] alfalfa [illegible] las alfalfas viejas. Puede [illegible], [illegible], [illegible] y [illegible]. Puede [illegible] de Primavera, en terrenos "[illegible]" y profundamente trabajados, empleando 25 a 30 kilos de semilla bien [illegible], [illegible] y [illegible].

Si se [illegible] forraje [illegible], [illegible] de maíz, que se [illegible] hacer en los [illegible] respectivos.

Arroz —

SIEMBRA

[illegible] — en los casos de siembra en [illegible] — por [illegible] de las [illegible] de [illegible]. En [illegible] se siembra al voleo [illegible]. La cantidad de semilla varía de 150 a 200 kilos por hectárea. Después de la siembra se pasan las rastras de dientes para tapar la semilla. [illegible] se hace en el [illegible], la cantidad de semilla varía entre 150 y 180 kilos por hectárea. Antes de [illegible] se [illegible] el terreno a una altura aproximada a los 10 centímetros y se [illegible] con [illegible] de [illegible]. [illegible] al [illegible] al [illegible], de

la siembra. A los tres días siguientes de la siembra, se le ha [illegible] el agua del cultivo. Época de siembra: desde el 15 de Setiembre al 15 de Noviembre, para darse [illegible] los riegos correspondientes.

Oleaginosas —

CULTIVOS INDUSTRIALES

Ya no se pierden lino, pero [illegible]. Preparar y [illegible] terrenos y semillas para la siembra de girasol y de maní, así no apura el tiempo.

Otros cultivos como el tabaco, ya [illegible] las almácigas para [illegible]. [illegible] en Octubre las plantas a la tierra definitiva. Los plantadores de [illegible] pueden comenzar al norte sus pequeñas pruebas de plantación.

GENEROSO

[illegible]

O C T U B R E

CEREALES

Advertimos al lector, que este mes es de gran intensidad de trabajos [illegible]

[illegible]

FORRAJERAS

Puede continuarse la siembra de alfalfa, [illegible]

[illegible]

[illegible]

Oleaginosos —

CULTIVOS INDUSTRIALES

[illegible]

[illegible]

Otros Cultivos —

TABACO

[illegible]

N O V I E M B R E

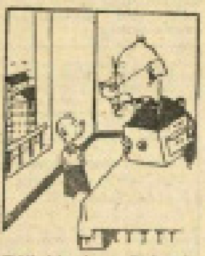
CEREALES

[illegible]

pecialla que el agricultor tiene que ganar en Diciembre.

Reparo y ajuste de toda la maquinaria; prueba y ensayo y engrase de la misma; arreos reparados y cosidos, contratación de [illegible] o [illegible] si no se dispone de ellos y disponer de los repuestos que se hace difícil después y resultan caros si ocurre en Diciembre; hay que disponer de ellos "ahora", en este mes de Noviembre, y resultan más caros después porque ahora valen solamente "su valor en el comercio", pero cuando la trilla se comienza, en [illegible] que siempre, cuesta mucho de [illegible] a veces por lo que se pierde en personal que come y no trabaja, por el inconveniente de detener toda la cosecha y porque se pierden días [illegible] en que el sol y el calor hacen correr las máquinas y se está expuesto a seguir recién el trabajo en días nublados, lluviosos, o de viento. Por falta de una pieza insignificante se detiene tanto.

El cuidado de los caballos con [illegible], en almacenar pasto y [illegible], cerca...



El hijo del profesor: —Papá, ¿cuánto tardará un cuerpo pesado en llegar desde nuestro piso al suelo?
—Tres segundos aproximadamente.
—Entonces tu reloj debe haber llegado ya: acabo de dejarlo caer desde la ventana.

la entrada de animales en los [illegible] laterales donde vayan a entrar las máquinas, para no [illegible] así por el afán de aprovechar un poco de trigo una cantidad de semilla [illegible] y correr el riesgo de dañarse o romper las [illegible] y [illegible] las máquinas. También las cabeceras deben estar preparadas; el cultivador prolijo, se [illegible] desde lejos, pues no [illegible] las [illegible] cuando hay que [illegible] la [illegible] total [illegible].

En todo este tiempo no hay que olvidar que los hombres [illegible] en [illegible] y "las [illegible]" son las [illegible], por [illegible] que no se [illegible] y [illegible] de noche. A [illegible] habrá tal vez que [illegible], que no hay que [illegible] y [illegible] los [illegible] que [illegible] la paja sin [illegible].

Habrá además que cortar y [illegible] el suelo, [illegible] la [illegible], si el terreno [illegible] a los [illegible] y el [illegible] que [illegible] el [illegible]. Se puede plantar algún [illegible], y el [illegible] del [illegible] se [illegible], lo que [illegible] siempre que el [illegible] hace [illegible] los [illegible]. [illegible], [illegible] y [illegible], están [illegible] y [illegible] de [illegible] se [illegible] en [illegible]; pero [illegible] lo que se [illegible], [illegible] y [illegible], podrá [illegible] el momento de entrar en la máquina, pues en las [illegible]

Forrajeras —

CURADO Y CORTE DE ALFALFARES

Ya se conoce siempre [illegible] que puede [illegible] todos [illegible] y [illegible]. Los problemas de [illegible] verde se [illegible] [illegible] [illegible] de [illegible], pero aún se puede [illegible] y [illegible] a [illegible], el [illegible] "[illegible]" y [illegible] [illegible] que si se [illegible] el [illegible] "[illegible] en la [illegible]" y el [illegible] es muy [illegible]. [illegible] en este último caso, la [illegible] de [illegible] muy [illegible], [illegible] y [illegible] el producto y [illegible] en [illegible], a [illegible] lo suficiente.

LOS VIDRIOS ROTOS LOS PAGA LA SECCIÓN CRISTALES, VIDRIOS Y ESPEJOS.

[illegible]

Oleaginosos —

CULTIVOS [illegible]

[illegible]

OTROS CULTIVOS

[illegible]

CEREALES

[illegible]

[illegible]

Indicaciones sobre la Desecación —

TRIGO

[illegible]

[illegible]

AVENA

[illegible]

[illegible]

CEBADA

Cuando la cebada no [illegible] y espiga se pone blanca y granos duros, hay que apurarse, porque si no la paja es muy quebradiza y no conviene llegar a mayor límite.

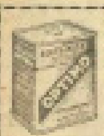
EL CENTENO

EL ALPISTE

Se cosecha por su color bien amarillo pero no hay que [illegible], para el desgrane rápido.

Sí, que [illegible], porque se madura nunca todo el parejo y siempre hay espigas verdes. Por ello debe resolverse el agricultor a trillarlo cuando observe "la mayor parte de espigas maduras" sin llegar ellas al peligro de desgrane. En realidad, apuran también los cuervos o nubes de pájaros, que en ello [illegible] sobre [illegible] a cortar. Al agricultor le da la impresión que se han juntado en su chacra "todas las aves del mundo", y aunque no sean todas, con las que se alcanzan al alpiste, le basta para no [illegible] todo, sino lo máximo que [illegible] se puede en este cultivo, [illegible] de ello muy delicado.

No se pueden establecer consejos sobre todas las operaciones, ni sobre todas las máquinas de trilla. Siendo el objeto principal para producir los cereales recoger el máximo de granos en perfecto estado, pasaremos por alto la [illegible] que [illegible] para el [illegible], sobre la corta, las gavillas, rollos y el atado que queda expuesto para [illegible]. Debe [illegible], aunque lo recomendamos al [illegible], sobre todo cuando se aprovecha el trabajo [illegible] en cada chacra. Lo que se recomienda es [illegible], es que si se corta y demoran las trilladoras, sin el sol, las lluvias y los vientos, aunque los montones se vuelvan a armar, se [illegible] productos de mal color y desmejoramiento de grano, siempre que no se [illegible], y no por ciertas excepciones, que se producen por ello mismo, trigos [illegible] en los montones o trigo podrido; por todo lo cual sufren en gran cantidad los precios en el mercado de venta.



FORRAJERAS

Sobre "Sudan Grass", no olvidarse [illegible] que plantar [illegible] solo a año en [illegible] de verdes. Cuidar el alfalfa, [illegible] cuanto Diciembre [illegible] la da al agricultor mucho tiempo para cortarlo y ensilarlo o empacarlo. Pero como se supone que puede y debe haber disponibles otros cultivos forrajeros, como por ejemplo [illegible] sembrado [illegible] y remolacha forrajera, no pueden estos últimos dejarse de cortar y [illegible], lo que a veces con "[illegible]" [illegible]. Siempre que la [illegible] dejó algún "[illegible]" aunque no "tenga [illegible]" para la [illegible], por lo mismo puede [illegible] y quitar los [illegible] o [illegible] que lo [illegible].

En realidad, [illegible] el de poder resolver el problema forrajero del año próximo, para los meses anteriores y los [illegible] que aún no [illegible], permitirán que en la época de mayor escasez de verde como es el verano, se disponga de forraje suficiente, sea natural como [illegible] de verde y "Sudan Grass" o de forrajes ensilados o de [illegible], como las ya citadas y que son [illegible].

Y el que no se haya cumplido en todas las fincas este plan, no quiere decir aquí los [illegible] de buenos en adelanto, en que cada [illegible] debe fabricar este producto para la propia economía interna de la explota-

ción y usa [illegible] otros para "transformarlos" si es necesario dentro de su [illegible].

CULTIVOS INDUSTRIALES

Aunque los [illegible] ya se van aproximando a la [illegible], generalmente por la época en que fueron plantados, pueden hacerlo en Enero. Veamos aquí las características principales de un [illegible] maduro. [illegible] secas, las hojas uniformes y secas se desprenden, y las cápsulas si se aprietan, se abren rajándose en varios puntos. Los granos [illegible] ya "se resisten a la uña".

Es cierto que no todas las [illegible] al [illegible] los granos estarán "iguales", pero el momento se determinará cuando habiendo "la mayor cantidad de [illegible] maduras", [illegible] no se llegue al peligro de [illegible].

Si se trabaja con cosechadora, hay que fijarse muy bien que no lleguen granos en la [illegible] y que tampoco, por



—¡Le presento a mi medio hermano!

—¡Encantado! ¿Cómo será entonces vuestro hermano entero?...

COMO HACER UN LEGADO AGIL Y SIN TENER BIENES

Hay mucha gente que no sólo aplaude —lógico sentimiento— los legados que hacen los ricos a instituciones u obras benéficas, sino que piensan y dicen con toda sinceridad, que ellos lo harían igualmente si fuesen hombres de fortuna y pudieran practicar el "loable deporte del testamento".

Es cierto que los testamentos sólo los hacen las personas pudientes, puesto que sólo se puede testar teniendo...

Pero eso ocurre así, por falta de información adecuada. Aquellos buenos sentimientos pueden igualmente llevarse a la práctica, sin poseer bienes, ni grandes ni chicos. Bastará tomar un seguro de vida, cuyo mantenimiento sólo le costará módicas cuotas trimestrales, semestrales o anuales, para que, a su fallecimiento, el capital de tantos miles de pesos pase de inmediato a poder de la institución u obra de beneficencia que usted haya decidido, al solicitar la póliza.

Sin trámites judiciales ni desembolso de ninguna especie.

[illegible]

[illegible]

Arroz. — Campos Generales

[illegible]

Para una Alimentación Sana y Barata

Todas estas fórmulas son dadas para familias de seis personas, debiéndose tener en cuenta la proporción de aumento al número de comensales.

Ensalada Primavera. —

Un kilo de papas, un cuarto kilo de arvejas, un cuarto kilo de habas, 3 zanahorias, un atado de rabanitos, una rama de apio, un huevo, un poco de sal. Se cuecen las verduras, menos los rabanitos y el apio. Una vez cocidas, teniendo en cuenta de que las papas no estén demasiado blandas, se cortan en pequeños dados, las papas y las zanahorias. Los rabanitos y el apio se preparan en crudo, cortando los primeros en dos o tres partes, y los segundos en palitos. Por separado se hace mayonesa con la yema de un huevo, aceite, sal y un poco de limón y después de aliñada discretamente la ensalada, se adorna la ensalada, ya en los platos respectivos, con la mayonesa.

Cazuela de Cordero. —

1 kilo de cordero, una presa mediana para cada persona. 1/4 kilo de porotos verdes, o sino arvejas, una zanahoria, una taza de arroz y un poco de manteca. Se cortan las presas individuales, se lavan y se doran con un poco de cebolla, y se le agregan agua, un poco de pimienta, yerbas aromáticas; cuando hierve se le añaden las verduras, una cebolla picada fina y después de un hervor se le agrega el arroz lavado, dejando cocer a fuego lento. Si se quiere se puede servir con perejil picado en los platos.

Carbonada. —

Ingredientes: un cuarto kilo de carne, zapallo, dos zanahorias, tres papas, un puñado de arvejas, otro de habas y toda clase de verduras que se quiera. Manteca o aceite, pimentón, media taza de arroz, sal, orégano y una hoja de laurel. Se corta en pedacitos la carne; se fríe la cebolla bien picada, se dora la carne, se le añade el pimentón, el orégano, el laurel, y después todas las verduras, las papas cortadas y las zanahorias en tiritas, el zapallo en trozos. Cuando ha hervido unos minutos, se le agrega el arroz y se deja cocer todo a su punto.

Locro. —

Ingredientes: medio kilo de papas, tres zanahorias, zapallo, un cuarto kilo de arvejas, un puñado de habas, cebolla, aceite, pimienta, pimentón y sal. Se pelan las papas, y se cortan en trocitos, lo mismo las zanahorias, el zapallo, y se ponen a cocer con las arvejas, las habas, el zapallo y un poco de sal, pimienta y pimentón. Todo cocido, se aplasta a medias, especialmente papas, zapallo y zanahorias y habas, dejando las arvejas enteras. Luego, por separado, se fríen la cebolla, un diente de ajo, y en el momento de servir se echa encima. Queda muy bien el locro servido con tajadas de tomate crudo.

Humitas. —

Ingredientes: una docena de choclos, una cebolla grande, una cucharadita de salsa de tomate, media taza de leche, manteca, sal y azúcar. Se cortan con cuidado las hojas de los choclos, para que después sirvan de envoltura. Se rallan los choclos y se cortan los granos y se pasan por la máquina de picar. En una sartén se fríe en aceite, la cebolla picada fina, se agrega el choclo y se revuelve, cocinando y agregando leche a medida que se va consumiendo. Se agrega la salsa de tomate, un poco de sal y azúcar según el gusto. Las hojas se colocan unas dentro

sitos por la parte ancha, se echa encima la cantidad necesaria de choclo, se doblan las hojas formando un envoltorio en forma de almohada y se amarran con una tira de la misma hoja. Una vez listas, se colocan en una olla grande y se cuecen a fuego vivo. Se sirven en la misma hoja y se pueden polvorear con azúcar si se desea.

Crema de Tomates. —

Ingredientes: En un tazón chico, se diluye medio paquete de maicena, en leche y una vez bien diluida se pone en el fuego revolviendo siempre. Por separado se fríe en aceite una cebolla finamente picada, se le agregan tres cucharadas de salsa de tomates, se condimenta y se agrega al caldo con la maicena, sirviendo bien caliente.

Habas a la Andaluza. —

Ingredientes: tres kilos de habas, cuatro dientes de ajo, doce almendras, un pan, un huevo, cuatro cucharadas de aceite, sal, pimienta y pimentón, una hoja de laurel, un poquito de orégano. Se cuecen las habas (desgranadas si no son tiernas), se ponen en una cacerola y se les agrega el aceite donde se han frito los ajos cortados. Por separado se tuesta el pan, luego se remoja con un poco de agua y una cucharadita de vinagre, se pelan las almendras y una vez molidas, se agregan revolviendo en ella el huevo; se echa todo sobre las habas, cubriendo apenas de agua y se deja terminar de cocer a fuego lento.

Choclos con Salsa. —

Se cortan choclos tiernos en pedacitos chicos que se hierven luego en un poco de agua, se cubren después con una salsa blanca y jugo de limón y se sirven con papas.

Choclos con Tomate. —

1 cebolla cortada, 1 tomate, un diente de ajo, 3 choclos rallados, agua, sal a gusto. Se fríe en aceite la cebolla, el tomate y el ajo, se

echa agua hirviendo e inmediatamente los choclos. Cuando está ya cocido, se retira del fuego y se aliña con gotas de limón.

Frito de Choclo. —

Se ralla el choclo y se pone al fuego en una cacerola con mantequilla, se revuelve y, estando cocido se le pone un poco de azúcar molida, se saca, se le agregan tres yemas, se bate bien, se le agregan claras batidas como para merengue y se ponen en grasa, por cucharadas chicas, se sirven con azúcar molida.

Budín de Maíz. —

Se rallan cuatro choclos, se ponen en salsa blanca, se les pone sal, pimienta y nuez moscada, se le agregan cuatro huevos enteros, se une todo bien, se pone en un molde untado con mantequilla al baño de maría una hora y media, y se sirve con salsa crema.

Albóndigas de Choclo. —

Se cuece choclo y estando bien cocido se muele, se le agrega perejil picado, cebollita frita, algunos dos huevos, pan remojado, se hacen las albóndigas y se ponen en un caldo substancioso. Tiene que ser poco caldo. Se pasan las albóndigas con el espumador, se ponen en una fuente; con el caldo se hace una salsa con mantequilla, harina, dos yemas batidas y jugo de limón. Se cubren las albóndigas con esta salsa y se llevan.

Coliflor con Queso. —

Ingredientes: una coliflor grande, 50 gramos de queso rallado, una taza de leche, dos cucharadas de harina, un huevo, aceite o mantequilla, un poco de cebolla picada y aliños. Se lava, se corta y cuece el coliflor, sin que quede muy blanda. Por separado se calienta el aceite, se echa la cebolla picada, luego dos cucharadas de harina, revolviendo con la leche hasta deshacer, sin que formen grumos y también sin que espese demasiado, en caso de esto último agregar un poco más de leche. Cuando se retira junto al fuego y enseguida se agrega el huevo batido, para que no se corte y en seguida la coliflor, poniendo un rato a fuego lento y echando el queso por encima, cinco minutos antes de servir.

Bocadillos de Choclo. —

La cantidad de 12 choclos, 4 huevos batidos, sal a gusto y un diente de ajo picado. Se calienta el fondo de una budinera con manteca o aceite y cuando está bien caliente se echan cucharadas de la mezcla, cuando hayan tomado color dorado por un lado se vuelven al otro, se dejan escurrir en papel y se sirven con salsa de tomate.

Choclo al Horno. —

1 taza de choclo rallado, 4 huevos, sal a gusto, 2 cucharadas de cebolla picada, 4 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada de perejil.



SOPORTE PARA EMBUDOS

Cuando haya necesidad de llenar frascos o damajuanas con líquido, resulta muy buena idea emplear un resorte de tapicería, para que sirva de soporte al embudo y evitar que éste se vuelque.

1 taza de pan remojado. Se mezclan muy bien todos los ingredientes, se ponen en una asadera y se cocinan en el horno por tres cuartos de hora.

Alcauciles con Salsa Crema. —

Ingredientes: media docena de alcauciles, aceite y un huevo. Se limpian y se cuecen los alcauciles, se dejan enfriar y se sirven fríos con la siguiente salsa: sal, pimienta, una cucharadita de vinagre y una cucharada y media de aceite; se bate bien y luego se echa el huevo, batiendo por un momento antes de servir.

Porotos a la Chilena. —

Tres cuartos kilo si son secos, remojándolos a comenzar el día antes; de lo contrario, frescos, ají, manteca o aceite, color, una cebolla, un pedazo de zapallo, hierbas aromáticas. Se cuecen en agua, al uso de los secos, con un poco de sal. Cocidos, se tira el agua. En una olla se coloca el aceite, se pone la cebolla picada, el zapallo crudo, en pedacitos, de los echa agua hirviendo hasta cubrirlos apenas y se cuecen a fuego lento, agregando una hoja de laurel.

Tortilla de Zanahorias. —

Ingredientes: cinco huevos, tres zanahorias grandes, sal, pimienta, aceite o manteca, una cucharada de cebolla picada. Se rallan las zanahorias. Por separado se baten las claras y las yemas, se le agregan la sal y la pimienta, se mezclan luego con la cebolla y las zanahorias y se procede a hacer la tortilla, una vez bien dorada, puede servirse con ensalada o con papas fritas.

Arvejas con Crema. —

Ingredientes: un kilo de arvejas, dos cucharadas de maicena, un huevo, una cucharada de manteca, una de aceite, cebolla, sal, pimienta. Se desgranan y hacen cocer las arvejas; por separado se derrite la manteca, mezclada al

aceite, se fríe la cebolla cortada bien fina, se va agregando la cuajada, deshaciéndola con un cucharón de caldo o agua, y se le agrega la sal y la pimienta. Cocido todo, se retira del fuego, se le agrega el huevo batido y las arvejas escurridas del agua; se pone de nuevo al fuego por un momento.

Zapallitos Rellenos. —

Ingredientes: seis zapallitos, dos pancitos, un huevo, dos cucharadas de queso rallado, media taza de leche, dos cucharadas de manteca, una cebolla picada, un poco de sal, pimienta, perejil picado. Se limpian y cortan los zapallitos, se cortan por la mitad y se les saca la pulpa interior con una cucharita de postre, a remojar los pancitos en la leche; se pica la cebolla y la parte interior que se ha sacado de los zapallitos, y se dora en la manteca o aceite, se le echa el queso rallado, el pan remojado y picado, la sal, la pimienta, el perejil picado, el huevo, se une todo y con esta pasta se rellenan los zapallitos, poniéndoles pan rallado por encima. Se cocinan en una asadera con un poco de manteca o aceite.

PASTAS FACILES DE PREPARAR

Macarrones con Espinaca.—

½ kilo de macarrones, ½ kilo de espinacas, 4 zanahorias, 2 cucharadas de manteca, ½ taza de aceite, 1 lata de salsa de tomate, 3 cucharadas de queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada. Se cuecen los macarrones en agua hirviendo con sal, una vez cocidos se escurren y se rellenan con un puré muy fino, que se hace con las espinacas y las zanahorias, cocidas y escurridas con sal, pimienta y nuez moscada, se colocan en una fuente untada con manteca, se rocían con aceite, se cubren con la salsa de tomate y queso rallado y se meten al horno por diez minutos.

Macarrones con Nueces. —

Se cuece un cuarto kilo de macarrones en agua con sal y se cortan en pedazos chicos, se pela un cuarto kilo de nueces y se tuestan en el horno, se pican finamente y se mezclan con los macarrones, se les agrega dos cucharadas de salsa blanca y perejil. Se pone todo en una fuente al horno y se cubre con pan rallado y pedacitos de manteca. Se deja dorar y se sirve. Al pan rallado se le puede mezclar un poco de queso rallado.

Ñoquis a la Romana. —

Estos ñoquis pueden servir como entrada caliente. Para seis personas: Se hierve un litro de leche y se le deja caer en lluvia 250 gramos de sémola revolviendo todo el tiempo, se le añaden 100 gramos de manteca y se sazona. Al cabo de diez minutos se retira la cacerola del fuego, y cuando la mezcla ya no está hirviendo se le ponen 125 gramos de queso rallado y tres huevos enteros bien batidos. Se vuelve a cocer, sin que hierva, por 10 minutos más. Se extiende la pasta sobre un mármol, dejándola de 2 centímetros de espesor, se deja enfriar, se cortan los ñoquis con un vaso o en otra forma que se prefiera y se colocan en una fuente enmantecada, se espolvo-

rasa con queso rallado y se riegan con manteca derretida. Se ponen en horno muy caliente hasta que estén completamente dorados.

Macarrones a la Inglesa. —

Medio kilo de cualquier masa para empanadas, poniendo 500 gramos de harina en la tabla y se amasa con un poco de salmuera hasta que no se pegue la masa en los dedos. Se hace un bollo y se aplasta, se le pone en el centro 250 gramos de manteca trabajada, se encierra la manteca en el centro haciendo un cuadrado y se [illegible] y así se repite tres o cuatro veces la operación. Se cubre entonces una pastelera con esta masa dejando un poco para decorar arriba, se pone por capas en la pastelera, alternando tomates con 1/2 kilo de macarrones ya cocidos. Se espolvorea encima con 4 cucharadas de queso rallado y se decora con unas tiritas de masa amasada. Se pone por veinte minutos al horno caliente [illegible] perfectamente el relleno.

PLATOS DE PESCADO

Filetes de Pescado. —

400 gramos de papas, 400 gramos de pescado cocido, 2 huevos, 50 gramos de harina, aceite para freír. Se cuecen las papas en agua con sal y en seguida se hace con ellas un puré. Se agrega el pescado, se junta con el puré agregándole los huevos enteros. Se sazona, se forman bolas que se pasan por harina y se fríen en grasa muy caliente. Se sirven con manteca derretida o cualquier otra salsa.

Pescado Revuelto con Huevos. —

Se cocina un pedazo de pescado con sal y hierbas aromáticas. Se les quitan las espinas, el pellejo y se desmenuzan bien. Se bate unos

[illegible] en dos [illegible] mantequilla o aceite y luego se le agregan [illegible] vuelven los huevos y si se agrega junto con dos cucharadas de leche, sal y un poquito de pimienta. Se revuelve hasta que espese. No [illegible] sobre el pescado.

Pan de Pescado. —

Medio kilo de pescado cocido o lata, dos cucharadas soperas de mantequilla, una cucharada sopera de perejil picado, cuatro cucharadas soperas de pan rallado, jugo de limón, sal, pimienta, una y media lata de crema. Se desmenuza el pescado, se bate la mantequilla, agregar poco a poco los demás ingredientes y las claras bien batidas y el pescado, y vaciar todo en un molde enmantequillado. Cocinar durante media hora o cuarenta minutos al baño de María.

Mayonesa de Pescado. —

Se puede utilizar para este plato, merluza, corvina, pescadilla, etc. Se limpia el pescado y se hace cocer en poca agua, con un poco de sal, una hoja de laurel, y algunas yerbas aromáticas, cuidando [illegible] para que no se deshaga. Se desmenuza sacando con cuidado todas las espinas; se prepara por separado la mayonesa con dos yemas, aceite, sal, pimienta, unas gotas de jugo de limón, se mezcla con el pescado formando una pasta, y se adorna con lechuga.

Pescado al Horno. —

Ingredientes: un kilo de pescado (que puede ser corvina, pescadilla, merluza, etc.), tres cucharadas de manteca o aceite, un tallo de apio, dos huevos, dos tomates, una cebolla, perejil, pimienta, sal y pimentón. Se limpia el pescado, y separadamente se fríe en el aceite la cebolla picada finamente, se le agregan los tomates, apio, perejil y orégano, todo picado; se sazona con sal, pimienta, pimentón. Se cubre el fondo de una budinera con esta salsa, y pedacitos de huevos duros, poniendo el pescado encima, se tapa y se cuece al horno.

Ingredientes: un cuarto kilo de carne picada, un cuarto kilo de fideos, una cebolla, dos cucharadas de manteca, una cucharadita de sal; se pone a freír en la manteca, la cebolla bien picada, una vez dorada se le agrega la carne que se ha dorado ligeramente, se le agrega la sal. Se echa todo en la olla y se le pone el agua necesaria para la sopa y se hace hervir. Después de unos minutos se le agregan los fideos y una vez cocidos se sirve la sopa con un poco de perejil picado.

Sopa de Leche. —

Ingredientes: medio litro de leche, un huevo, tres panecitos del día anterior, una cucharada de mantequilla, dos cucharadas de queso rallado. Se ponen los panes a remojar en agua; se hierve la leche con sal, pimienta y un diente de ajo y cuando está hirviendo se le agrega el pan deshecho y la cantidad de agua suficiente para completar los seis platos. Se deja hervir unos



—¿Es cierto que el aceite es más liviano que el agua?
—Así es.
—¡Qué suerte!, porque a mi hija le cayó un barril de aceite en la cabeza.

... se espolvorea el queso, rallado ... y el queso al momento de servir.

Sopa de Arroz con Tomate. —

Ingredientes: seis tomates, media taza de arroz, una cebolla, un diente de ajo, dos cucharadas de aceite, una pizca de pimienta, un poco de sal. Se pone a cocer el arroz con el agua necesaria para la sopa, se le agrega la sal y la pimienta, se lavan los tomates, se cortan y se pasan por el cedazo. Se mezclan con las cebollas y se fríen en el aceite con el ajo; luego se agrega al agua con arroz y se deja hervir unos diez minutos.

Sopa Suiza. —

Ingredientes: tres nabos, un pedazo de repollo, tres zanahorias, tres papas, un cuarto kilo de arvejas o porotos, una cucharada de salsa de tomates, media taza de avena laminada, una cucharada de ... salsa, un poco de perejil picado; se pican las verduras y se cuecen, conjuntamente con la avena, la sal y la pimienta.

Se fríen en la manteca o aceite, la cebolla bien picada y la salsa de tomate y se agrega a la sopa ... antes de servirla.

Sopa Florentina. —

Cantidades: 150 gramos de arroz, una cebolla chica, 2 porros, una zanahoria, 2 hojas de laurel, media papa grande o una chica, medio cubo, sal y pimienta al gusto, cuadraditos de pan, al gusto.

Preparación: En la manteca caliente se fríe la cebolla, los porros, zanahoria, cubo y papa, todo cortado y antes de que tome color se agrega, litro y medio de caldo o agua, así como el arroz bien lavado, las hojas de laurel, sal y pimienta al gusto. Se deja hervir lentamente hasta que todo esté bien cocido, se pasa por una coladera fina y ya para servirse se le ponen los cuadraditos de pan dorados en manteca.

DIFERENTES PREPARACIONES DE CROQUETAS

Croquetas de Papas. —

Se cuece un kilo de papas en agua con sal, y una vez cocidas se dejan enfriar. Luego se deshacen con dos cucharadas de manteca y se revuelve bien para que quede una masa fina. Se le agregan tres yemas de huevo, perejil fino picado y se sazona con sal y pimienta. Se hacen las croquetas dándoles la forma de bastoncitos, se pasan por huevo y pan rallado, y se fríen en aceite bien caliente.

Croquetas de Huevo. —

Se fríe una cebolla en aceite, se mezclan tres cucharadas de harina con leche, se le agrega sal y se echa en el aceite hasta que esté cocida. Se cortan huevos duros, se pica bien la clara y se deshace la yema como un puré, se deja en-

friar, se revuelve todo, se forman las croquetas y se pasan por huevo batido y pan rallado.

Croquetas de Arvejas. —

Se ponen dos cucharadas de harina en un tazón con una de manteca, se le agregan un vaso de leche, sal, pimienta y nuez moscada. Se une todo muy bien y se pone al fuego hasta que espese. Se le agregan las arvejas ya hervidas y un poquito de jamón picado fino. Se forman las croquetas, se pasan por pan rallado y huevo, y se fríen en aceite muy caliente.

Croquetas de Salchichas. —

Se bate un momento una cucharada y media de manteca con dos cucharadas de harina, se le agrega una tacita de las de café de leche, se pone a revolver al fuego durante veinte minutos, se aparta y se le agrega 1/4 de taza de carne de salchicha sin piel, se arman las croquetas chiquitas, se pasan por pan rallado y se fríen.

Croquetas de Carne. —

Se cuecen 3 o 4 papas de regular tamaño, se pisan por la máquina de hacer puré, y una vez frío se le echan dos cucharadas de queso, un manojito de perejil bien picado, un poquito de nuez moscada rallada, 2 huevos, 1 taza de carne cocida finamente picada o pasada por la máquina, se arman las croquetas, se pasan por pan rallado y se fríen en aceite.

Croquetas de Pollo. —

Se hacen iguales a las de salchichas, reemplazando la carne de éstas por una taza de pollo cocido finamente picado.

Croquetas Nuevas de Queso. —

Se corta una rebanada de pan sin cáscara, se le unta manteca, se le ponen una tajada de jamón y un poco de queso gruyère rallado. Se cubre con otra rebanada de pan, y cuando están arregladas, se fríen en aceite, se ponen en una

batir y se coloca un rato al horno.

Croquetas de Arroz. —

Se cuece una libra de arroz con 3 tazas y media de agua y una cucharadita de sal. Cuando está pronto se pone en una fuente y se deja enfriar. Se le añaden tres cucharadas de queso, 1 de perejil picado, 2 huevos, un poquito de nuez moscada y 8 o 10 aceitunas picadas. Se arman las croquetas, se envuelven en harina y se fríen. El arroz debe quedar bien seco para que las croquetas tengan consistencia.

Croquetas de Sémola. —

Se cuece sémola en un poco de leche tratando de dejarla algo espesa. Se sazona con sal, se extiende sobre una tabla y se deja enfriar, se corta en cuadraditos y se fríen.

Croquetas de Arroz Rellenas. —

Se prepara un arroz como para la milanesa y se forman las croquetas, al formarlas, se les pone dentro un relleno de ave preparado como para croquetas, se terminan como las anteriores.

LA BUENA PREPARACION DE LAS CEBOLLITAS PARA SU MENU

Para prepararlas, siempre se pelan y se cuecen por diez minutos en agua hirviendo con sal.

Cebollitas Glacé. —

250 gramos de cebollitas, 100 gramos de manteca, 15 gramos de azúcar en polvo. Se prefieren para adorno, pequeñas cebollitas y se derrite la manteca. Se ponen las cebollitas y se dejan dorar, se saltan por cinco minutos antes de servirlas y se espolvorean con azúcar en polvo. En seguida se les pone sal.

Cebollas con Fideos. —

6 cebollas, 7 aceitunas picadas, 1 taza de fideos cocidos, ½ taza de miga de pan, 2 yemas, ½ cucharadita de perejil picado, sal a gusto, ½ taza de manteca, 1 diente de ajo picado. Se hierven por cinco minutos las cebollas en agua salada, se escurren, con una cucharadita se ahuecan en el centro sin romperlas, se rellena cada cebolla con el siguiente picadillo: Se fríe en manteca la cebolla que se le ha quitado a la cebolla, se le agregan los fideos cocidos, el perejil, las aceitunas, las yemas de huevo, dos cucharadas de manteca y el ajo. Se llenan las cebollas, se espolvorean con miga de pan y se pone un poquito de manteca sobre cada cebolla. Se ponen al horno por media hora. En lugar de fideos pueden usarse arvejas, espinacas o arroz, según se prefiera.

Cebollas Fritas. —

4 cebollas grandes, 1 taza de leche, harina, lo suficiente sal y pimienta, aceite para freír. Se pelan y se cortan las cebollas en anillos, se les vierte la leche encima y se dejan así por un cuarto de hora. Después se escurren bien los anillos, se pasan por harina y se fríen en aceite. Cuando están bien tostados de ambos lados, se escurren y se ponen sobre papel blanco, se espolvorean con sal y pimienta y se sirven acompañados de pedacitos de carne.

Cebollitas Doradas. —

3 tazas de cebollitas, 2 cucharadas de azúcar, 4 cucharadas de aceite. Se pelan y se hierven las cebollitas en agua con sal durante un cuarto de hora, se escurren y se secan con una servilleta, se calienta el aceite, se le agregan las cebollitas y el azúcar cocinando todo a fuego lento hasta que las cebollitas estén bien doradas.

Cebollas Rellenas. —

6 cebollas grandes, 40 gramos de [illegible] se cuecen en agua hirviendo con sal por 1/4 de hora, 3 [illegible], 250 gramos de relleno, pan rallado. Se vacían las cebollas se ahuecan con una cuchara, sin romper el fondo. Se llenan con un picadillo de carne o de lo que se quiera, se ponen en una fuente enmantecada, se espolvorean con pan rallado y se dejan dorar al horno por 20 minutos.

Cebollas a la Crema. —

12 cebollas medianas, 2 yemas, 2 tazas de salsa blanca, el jugo de medio limón, sal al paladar. Se pelan las cebollas y se cuecen en poca agua a fuego lento. Se prepara una salsa blanca, a la que se añaden 2 yemas bien batidas y el jugo de limón. Se colocan las cebollas en una fuente, se les echa la salsa caliente y se sirven.

Puré de Cebollas. —

750 gramos de cebollas, ½ litro de salsa bechamel. Se escogen cebollas medianas, se cuecen y se prepara entretanto una salsa bechamel. Se pasan las cebollas por tamiz y se junta a la salsa.

VARIEDAD DE PLATOS

Sesos Fritos. —

1 cabeza de sesos 1/4 kilo de riñonada, 2 cucharadas de vinagre, 1 cucharada de harina, 1 cucharada de vino blanco, 1/4 de cebolla, perejil, laurel, 1 cucharada de aceite, 2 claras, 1 limón. Se desangran los sesos por una hora en agua con vinagre, en seguida se enjuagan y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal, pimienta, laurel, cebolla. Una vez cocidos se sacan, se pelan y se cortan en tajadas anchas y delgadas y se pasan por el siguiente batido: La harina se deslíe en agua tibia, se le agrega la cucharada de aceite, el vino y sal fina, y tiempo de usar el batido se le agregan las claras batidas como para merengue. Se pasa cada tajada de seso por este batido y se fríen en la riñonada muy caliente. Al servirlos se adornan con perejil frito y rebanadas de limón.

Pastel en Fuente. —

Se hace un disco como para empanadas de horno y se coloca en una fuente de horno, se le pone encima presas de pollo, aceitunas, pasas y huevos duros, se rellena los

clarasa muy firme y se echa en un poco de caldo, se le pone sal y azúcar, se revuelve y se le agrega tres o cuatro yemas batidas; cuando cocido se saca del fuego, se le agregan las claras batidas como para merengue y se une bien, se cubre con esto el plato, se le espolvorea azúcar molida y se mete al horno hasta que se dore, se sirve inmediatamente.

Pan de Arroz. —

Una taza de arroz cocido, una taza de nueces picadas y peladas, una taza de migas de pan, un poco de agua y sal al paladar. Se revuelven todos los ingredientes, humedeciendo solamente con agua para que se unan. Se pone en un molde o asadera con manteca, y se lleva al horno regular por cuarenta minutos.

Tortilla de Huevo con Tomate. —
Se pica fina una cebolla grande, se fríe en manteca, cuando empieza a dorarse, se le añade salsa de tomate; cuando está la cebolla frita con el tomate, se le bate tres huevos, poniéndole sal, y se revuelve todo hasta que el huevo cuaje. Debe servirse muy caliente.

Arvejitas con Lechuga. —

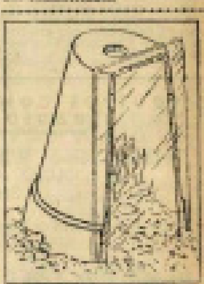
Un kilo de arvejitas desgranadas, 50 gramos de cebollitas, 2 lechugas, 25 gramos de azúcar. Se derrite la manteca, se le ponen las arvejitas, se tapa la cacerola y se dejan a fuego muy lento por 20 minutos. Se le agrega entonces las cebollitas, la lechuga, el azúcar y la sal. Se tapa y se ponen al baño de María a fuego lento por hora y media.

Jamón Baño María. —

6 tajadas de jamón, 2 copas de vino blanco, 200 gramos de crema, 4 cucharadas de salsa de tomate, 100 gramos de manteca. Se hace una salsa rubia poniéndole crema y el vino blanco. Se le agrega la salsa de tomate, se deja a fuego lento por ½ hora y se le pone la crema dejándola 1 minuto más. Se cuela la salsa y se le agregan 50 gramos de manteca, se calientan las tajadas de jamón al baño de María y se cubren con la salsa.

Huevos con Arvejas. —

1 huevo por persona, 1 cucharada de crema por cada 2 huevos, arvejas cocidas, condimentos. Se engrasa una asadera, se pone una capa de arvejas cocidas y se agrega la crema, se colocan los huevos sobre las arvejas, se espolvorea con sal y pimienta, se tapa y se pone al horno moderado por 8 minutos. Se sirven sobre tostadas enmantecadas.



ESTUFA PARA PLANTAS

Se corta una maceta un poco menos de la mitad; luego se consigue un vidrio para tapar la parte cortada, sirviendo así de estufa para proteger una planta contra los vientos, siendo este sistema ideal, por cuanto en él, cambiándolo de orientación con relación ... para el lado necesario.

EN EL CORREO

—[illegible]
—[illegible]

Papas [illegible]. —

Seis papas, dos cucharadas de manteca, una cucharada de harina, dos cebollas, una cucharadita de azúcar, una cucharada de jugo de limón y sal al gusto. Se pelan y cortan las papas en cuatro partes iguales, se hierven en agua junto con la cebolla cortada. En la manteca se dora el azúcar y la harina; se le añade el limón; se hace con esto una salsa y se sirve sobre las papas.

Porotos con Salsa Crema. —

Se remojan los porotos la noche anterior. Se cuecen los porotos en agua con un poco de manteca en seguida se lavan. Se hace una salsa crema con media litro de leche, una yema de huevo, sal, una cucharada de harina y una de manteca. Se saltan los porotos en aceite con un poquito de cebolla picada y se juntan a la salsa. Se sirven en una fuente con pan frito alrededor y un huevo duro cortado en rodajas.

Arroz con Tocino. —

300 gramos de arroz, 200 gramos de tocino flaco y gordo, 75 gramos de manteca, 125 gramos de queso rallado, 1 cebolla, 2 litros de caldo, sal, pimienta, laurel. Se derrite el tocino cortado y la cebolla picada en la manteca, se le agrega el arroz, se lo deja impregnarse de la grasa revolviéndolo por dos o tres minutos, se moja con el caldo, se le agrega sal, pimienta y un ramito de laurel y al momento de servir se le pone el queso rallado.

Albóndigas de Cinco Minutos. —

1 taza de harina, 1/4 de cucharadita de sal, 1 cucharadita de polvo de hornear, 1 huevo batido. Se mezclan todos los ingredientes secos, se agrega el huevo y suficiente leche y agua fría como para dejar una masa blanda que caiga fácilmente de una cuchara. Se echa por cucharadas en salsa de tomate o en un guiso de [illegible] con arvejas (líquido), y se deja hervir algunos minutos.

Canapé de Jamón a la Crema. —

1/2 kilo de jamón, 2 yemas, 2 cucharadas de crema, 1 pan de molde, 1 cucharada de mantequilla, sal, pimienta, ají, perejil, un poco de jalea. Se muele el jamón, se junta con las yemas cocidas, la crema, sal, pimienta y ají, se corta el pan, se unta con mantequilla y se coloca encima de la mezcla. Se decora con perejil, aceitunas y un poquito de jalea, si se quiere más elegante.

Flan de Queso. —

1 lata de crema, diluida en otra lata de agua tibia, se coloca en una cacerola al fuego, agregándole 2 cucharadas de harina diluida en agua fría, se revuelve constantemente; cuando está cocida la harina, se agregan las yemas (6); retirar la cacerola del fuego, las claras (6) batidas firme y el queso rallado se vacía a moldecitos individuales enmantequillados, y se cuecen al baño de María. Se sirven acompañados de verduras [illegible].

LA LECHUGA PREPARADA DE DIVERSAS FORMAS

Ensalada de Lechugas. —

Dos cabezas de lechugas cortadas, 2 huevos duros, el jugo de dos limones, 2 cucharadas de agua, ½ cucharada de sal, 1 cucharada de crema de leche, 1 cebolla. Se mezcla el agua con el limón, el azúcar, la sal, las yemas y la crema, y esto se usará como salsa para la lechuga. Se cortan las claras y la cebolla en anillos y se colocan sobre la lechuga.

Lechugas Rellenas. —

Se hace un pino de mariscos, se sacan las hojas más grandes de las lechugas y se pasan por agua hirviendo; se sacan y se secan con un paño; se coloca en el centro de la hoja de la lechuga un poco de pino, se envuelve, se colocan en una cacerola con mantequilla y jugo de carne. Se sirven. También se pueden pasar por batido y en seguida se fríen.

Lechuga con Crema. —

Se escogen los cogollos de las lechugas y se pasan en agua hirviendo; se sacan y se colocan en agua fría; se estilan y se secan con un paño limpio. Se arreglan así estilados en una cacerola con harina, sal, pimienta, mantequilla, cebolla, zanahoria y un poco de caldo. Se dejan hervir por dos horas a fuego lento; se colocan en una fuente, rodeado de [illegible], y se cuela el jugo; se le agregan una cucharadita de mantequilla y una de harina. Se cubren con ésto las lechugas y se sirven con algunos trocitos de masa alrededor.

Lechuga al Jugo. —

Se corta fina la lechuga tierna, se aliña con vinagre, sal y pimienta, y se le agrega crema de leche batida. Se bate ligero y se sirve inmediatamente.

Lechugas a la Francesa. —

Seis lechugas, 50 gramos de manteca, 50 gramos de cebolla, 1 vaso de caldo, 8 cruatones de pan. Se derrite la manteca, se ponen las lechugas bien lavadas y se dejan por 20 minutos. Se añaden las cebollas picadas y el caldo. Se sazona con sal y pimienta, se tapan y se dejan cocer una hora. Se fríen cruatones de pan en manteca, se arregla una lechuga sobre cada uno y se acompaña con una salsa a gusto.

Lechugas Cocidas. —

Ocho lechugas, 60 gramos de manteca, 40 gramos de harina, 1 vaso de caldo, 2 copas de jugo de carne. Se lava y edita la lechuga. En una cacerola se hace una salsa con 50 gramos de manteca y 40 gramos de harina; se riega con el caldo, se le añaden la lechuga picada, sal, pimienta y la mitad del jugo de carne. Se tapa y se deja a fuego lento durante tres cuartos de hora. Se añade el resto del jugo y se cuece por 10 minutos más.

Se sirve después de haberle agregado unos pedazos de manteca.

Budín de Lechuga. —

Se espone la lechuga y se pica por cedazo, se junta con una salsa blanca muy espesa, se le agregan 4 huevos enteros y 2 yemas, se baten las claras como para merengue, se añaden a la mezcla, se vierte en molde enmantecado y se cuece al baño de María.

Empanadas Fritas. —

Ingredientes: un cuarto kilo de harina, un huevo, un cuarto kilo de carne picada, pasas, cebolla, condimentos, aceite o manteca para freír. En la harina se hace un hueco en el centro y se echará una cucharada de manteca, sal y agua hasta formar una buena masa bien trabajada. Con el rodillo se extiende bien, se corta la masa en trozos cuadrados o en círculos si se prefiere una forma. Para preparar el relleno, se fríe la cebolla picada finamente, se le agrega la carne picada, un poco de pimentón, pa-

ra, y un huevo duro cortado en rodajas; se cierra la empanada y se fríe en manteca o aceite bien caliente.

Buñuelos amarillos. —

Se cuecen 12 zanahorias en agua con sal, se pasan por la máquina y se les ponen tres huevos, sal, pimienta, y un poco de leche. Se mezcla bien agregando con cuidado harina hasta que quede una pasta con la cual se puedan formar los buñuelos. Se fríe por cucharadas en manteca o aceite caliente. (La leche debe ser más o menos ½ taza).

Fritos de papas. —

Se cuecen seis papas grandes, se pisan bien, se les pone azúcar flor a paladar, canela y una cucharada grande de harina; se le añaden tres yemas batidas y las claras también batidas aparte; se juntan suavemente y se fríen en manteca o aceite; se sirven espolvoreados de azúcar.

BUDINES Y FLANES

Flan de espinacas. —

Ingredientes: un kilo de espinacas, dos panes, una cebolla, tres cucharadas de aceite, tres yemas de huevo, una cucharada de jugo de limón, sal, pimienta, una cucharadita de maizena, media taza de leche. Picar las espinacas en crudo. Cortar los panes en rebanadas finitas, freírlas en aceite junto con la cebolla picada, y cuando empiece a tomar color, agregarlas al puré de espinacas, agregar las yemas de huevo, la maizena disuelta en la leche, condimentar y echarle el jugo de limón. Tener un molde previamente aceitado y espolvoreado de pan rallado, échese dentro la pasta que se ha formado con todo, y cocínese al horno al baño de María.

Budín de garbanzos. —

Se remojan los garbanzos, se echan a cocer y después se pasan por cedazo; se hace una salsa con 3 cucharadas de manteca, 2 de harina, caldo o leche, debiendo quedar espesa, se deja enfriar. Se baten 4 huevos enteros y se les agrega el puré de garbanzos, la salsa, sal, pimienta, 2 cucharadas de miga de pan rallado y 2 de parmesano rallado. Se enmantequilla un molde, se le vacía el batido, se pone a cocer a baño de María al horno y se sirve con una salsa preparada de la manera siguiente: se derriten dos cucharadas de manteca, se juntan con 2 cucharadas de cebolla picada y perejil y dos cucharadas de queso parmesano rallado. Se rodea con crutones de pan frito.

Budín de alcachofas. —

Ingredientes: seis alcachofas, cuatro huevos, un pan, media taza de leche, aceite, sal, pimienta. Se cuecen las alcachofas, bien limpias y quitándoles la parte dura; se cortan finas y se fríen en un poco de aceite, una cebolla cortada, se condimenta, se le agrega el pan remojado en leche y los cuatro huevos batidos, claras y yemas separadamente. Se unta de aceite una budinera y se pone al baño de María en el horno.

Budín de zanahoria. —

Se cuecen las zanahorias y se pasan por cedazo, se les pone una salsa blanca muy espesa, se le agregan 4 huevos y un puñado de queso rallado. Se une bien todo y se cuece al baño de María en molde enmantecado.

La Rabia en el Perro

SUS SINTOMAS

Por el Dr. LEON ETIENNE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

DIJO SARMIENTO: "LA INSTITUCION DEL SEGURO SOBRE LA VIDA ES UNO DE LOS BIENES MAS GRANDES QUE LA HUMANIDAD DEBE A LA CIVILIZACION MODERNA". — BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO.

maxilares; luego el de la mandíbula inferior que está caída, permaneciendo el perro la boca abierta y la lengua colgante; también se puede observar la parálisis del tercio posterior y los animales mueren por parálisis de origen cerebral y por agotamiento a los ocho o diez días de enfermar.

La otra forma clínica, o sea la muda o paralítica, difiere de la furiosa por la ausencia o muy corta duración del período de irritación, caracterizándose por la aparición prematura de parálisis especialmente de la mandíbula inferior.

La muerte en esta forma clínica sucede a los dos o tres días de empezada la enfermedad.

Para diagnosticar la rabia en el perro se debe recurrir en primer lugar a averiguar si el animal ha sido mordido o si ha estado en contacto con perros rabiosos o sospechosos de estarlo; observar si hay cambio de costumbres, de ver la perversión del apetito, la tendencia a huir, la agresividad en el mordisco, los síntomas de parálisis ya sea en la mandíbula o en el tercio posterior, el prurito en el lugar de la mordedura; estos síntomas aparecen por regla general de ocho a nueve días después que el animal ha sido contagiado; por lo tanto es necesario, en caso que un perro sin síntomas de rabia muerda a una persona aislar y observar el animal durante diez días. Aparecerá este criterio para aconsejar la conducta a seguir por una persona mordida por un perro rabioso o sospechoso de rabia.

Si el perro muere durante el tiempo de observación ya sea de rabia o otra enfermedad sospechosa, o si es sacrificado o desaparecido después de haber mordido conviene someterse a un tratamiento antirrábico lo antes posible, pues una vez declarada la rabia no hay tratamiento posible.

Otra buena conducta a seguir es, inmediatamente de ser mordido, debridar, cauterizar, desinfectar y hacer irrigación amplia de la herida sin perjuicio, luego, si se sospecha que el perro está rabioso, someterse, sin pérdida de tiempo, al tratamiento antirrábico.

COMO DECORAR UN CAMINO RUSTICO

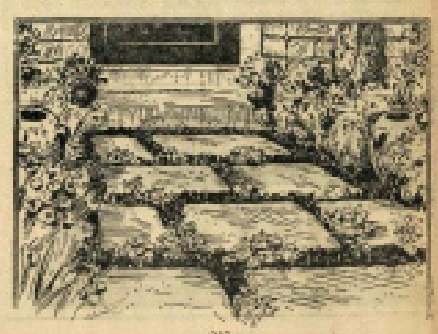
No vamos a ocuparnos, ahora, de la construcción de una vereda o sendero embaldosado, sino de su decoración floral. En casi todos los jardines existen caminos, más o menos regularmente embaldosados con piedras, ladrillos o bloques de cemento imitando baldosas, cuyos intersticios se hallan cubiertos de hierba, porque nadie ha pensado en decorarlos con flores y añadir nuevo encanto a sus jardines. Hoy en día se concede gran importancia a vereditas y terraplenes de los jardines. Desde luego, para que la decoración sea artística y racional es menester que el embaldosado sea expresamente hecho para recibir las plantas.

No basta, por ejemplo, que las baldosas sean colocadas sobre una base uniforme de hormigón, no dejando entre ellas sino una separación de 1 a 10 centímetros, de una profundidad igual al espesor de la baldosa. En tales condiciones las raíces de las plantas no podrían penetrar bastante para que las plantas vivan. Se marchitarían y secarían en verano; toda plantación sería precaria, de existencia efímera, a menos de abundar el riego muy constante a las plantas.

La plantación de un camino embaldosado se efectúa disponiendo las plantas en los intersticios, por grupos de la misma variedad. La cantidad de plantas necesarias es en extremo variable, según el tamaño de las baldosas, su espaciamiento y el desarrollo que pueden alcanzar las plantas. En promedio, se puede calcular de 5 a 10 plantas por metro cuadrado.

Si la base del embaldosado es de cemento y no hay suficiente tierra para las raíces, lo más racional será hacer una perforación a través del cemento, con barra delgada, para insertar las raíces de cada planta. Bien hecha la perforación no perjudicará el embaldosado y será invisible.

Las especies más convenientes para



la disposición de establecimientos con las herbáceas y rastreras. Se pueden emplear las más pequeñas y rastreras, para el centro del camino, por donde se camina con mayor frecuencia y las plantas están plantadas más [illegible]; las especies de mayor tamaño se destinan a los costados, donde hay menos riesgo de pisarlas.

Son muy numerosas las plantas susceptibles de prosperar en esas condiciones.

Como hemos dicho, para los lugares más expuestos conviene emplear especies rústicas, siendo las más indicadas las variedades de trébol, lamium o siempreviva, [illegible] rastrera, violetas, margaritas enanas y tomillo o [illegible].

Las especies adecuadas para decorar los costados son más numerosas aún, y nos limitaremos a señalar las siguientes: pensamientos, [illegible], [illegible], [illegible], [illegible], [illegible], verbenas y [illegible].

Desde luego, para decorar un camino no es necesario, ni aconsejable, emplear muchas variedades, y bastarán unas pocas, bien elegidas, de suerte que armonicen los colores del conjunto. Si en el centro se ponen plantas de flores blancas, será [illegible] los de los costados. Si se desea evitar monotonía en el conjunto se puede alternar en el centro variedades de dos o más colores, plantando a los costados una o dos variedades que, bordeando el conjunto, sirvan de marco al conjunto.

Cada aficionado debe hacer la decoración a su gusto y, desde luego, escogiendo las variedades de que pueda disponer y estime más adecuadas para el caso.

Si las plantas son cuidadas y regadas con frecuencia, sobre todo en primavera y verano, la decoración del sendero o camino resultará [illegible] tanto en el jardín y a la entrada de la casa.



Un Ganado Ejemplar

Desde hace más de cincuenta años la fama del ganado overo negro holandés se ha extendido por todo el mundo como el ganado lechero por excelencia. En prácticamente todo país se encontraban varios hatos descendientes de animales importados desde Holanda. En los años anteriores a la guerra, la mayoría de los países seguían importando regularmente de Holanda reproductores para mantener el nivel de su plantel ganadero o mejorarlo.

Cuando en mayo de 1940 Holanda fué ocupada, muchos criadores fuera de Holanda y aun en el mismo país, [illegible] que una [illegible] durante decenios de años sería imposible la exportación de ganado de pedigree holandés.

Los alemanes sabían que Holanda era gran productor de manteca y queso, y querían continuar esa producción. Es verdad que obligaron a los ganaderos a proporcionar ganado para el abasto de carne, pero en los primeros años esa obligación no era excesivamente severa, así que se pudo mantener el nivel de la ganadería. Más tarde, empero, la entrega obligatoria de ganado se intensificó con mucho mayores exigencias, y por hectárea había que entregar cierta cantidad de carne. Entonces los ganaderos entregaban primero sus animales inferiores y más tarde sus vacas viejas, pesadas. Por otra parte, mantenían sólo ganado joven, así que no disminuyó la cantidad de animales.

Se introdujo un registro ganadero, pero [illegible] el cálculo [illegible] tanto por los criadores como por los funcionarios, se registraba mucho menos ganado de lo que en realidad había. En el último año de guerra, la situación a menudo se hacía sumamente crítica. En las provincias del sur donde más se combatió, el ganado desapareció casi por completo, y también alrededor de las grandes ciudades, donde el hambre era más apremiante, mermó considerablemente. Pero en la principal región criadora, la provincia de Frisia con sus alrededores, hubo pocos combates, aunque a menudo los alemanes efectuaban allí requisiciones de ganado en gran escala. Pero los criadores frisones tuvieron suerte. El sistema de transportes se paralizó casi por completo, debido en primer lugar a la huelga ferroviaria decretada por el gobierno holandés en Londres, y, más tarde, por los bombardeos aliados de las vías ferroviarias y los canales y por el [illegible] de los aliados por Alemania hasta el Mar del Norte, lo que aisló por completo la parte norte de Holanda, así que los alemanes ya no pudieron llevar el ganado holandés a su país.

Actualmente puede calcularse que el ganado mermó en aproximadamente un 11 %. El lechero no más del 15 %. Por otra parte, el es-

LA PREVISION

La Previsión es una necesidad y una obligación para con la sociedad en que se vive y para con la familia que el individuo ha constituido.

Su mejor forma de exteriorizarla, es el seguro en sus múltiples formas y alcances. La mejor institución para contratarlo, es el Banco de Seguros del Estado, con Capital y Reservas millonarias que no salen del País y fomentan todas las formas de la Economía Nacional.

nado lechero aumentó en un 10 % y este aumento se refiere en primer lugar a Frisia que en 1948 tenía más ganado que en 1938.

Además, la calidad mejoró considerablemente, ya que los criadores entregaron a los alemanes el peor ganado, guardando los mejores ejemplares para la cría.

La situación sanitaria del ganado es mejor que nunca. Y al contrario de lo que pasa en muchos países, especialmente de las zonas cálidas, el pasto y el heno en Frisia contienen suficientes minerales para proteger al ganado contra las enfermedades causadas por falta de minerales.

Por otra parte, es verdad que la producción de leche sufrió cierta merma por falta de forrajes concentrados como tortas, harina de linaza, harina de coco, etc. Pero no por ello ha disminuido la salud y la condición del mismo ganado. Lo comprueban así los reproductores que el Sindicato de Criadores Frisones ha enviado al Brasil y los que están en camino a la República Argentina. Y que aún hay cantidad suficiente de reproductores, lo comprueba el hecho de que el Gobierno holandés ha permitido para el año 1949 la exportación de 800 reproductores de raza con destino a países del continente americano.

En Frisia se persiguieron tres objetivos: obtener una raza que en grado económico pudiera producir un máximo de leche y de grasa butirométrica; obtener un animal que, una vez eliminado de la producción, tuviera un máximo de valor en carne; y obtener animales que tuvieran una probabilidad máxima de vida larga y capacidad máxima para realizar las condiciones estipuladas en las categorías primera y segunda mencionadas.

La cooperación, con estos fines, de más de 3.000 criadores, tuvo excelente resultado; lo comprueban los hechos siguientes:

Sin forraje concentrado ni alfalfa, la producción de una vaca lechera oscila entre los 4.000 y 5.000 kilos de leche anuales.

El contenido de grasa butirométrica ha crecido en los últimos 20 años del 3,2 % hasta casi el 4 %. Durante la misma guerra, ese porcentaje ha crecido en el 3,1 hasta el 3,2 %.

El peso de una vaca de esta frisona de cinco años es de aproximadamente 650 kilogramos; los toros pesan hasta 1.100 kilogramos.

Vacas con una producción lechera como Van der Meer D. 4 Nº 62305, con 12,098 kilogramos de leche con el 4,07 % de grasa en 339 días y Ymke 7 Nº 42308, con 12.184 kilogramos de leche con el 3,73 % de grasa en 360 días, vivieron hasta 20 y 17 años, respectivamente. Van der Meer D. 4 parió 13 terneros. Su máximo de producción anual lo obtuvo a los 10 años de edad.

Resumiendo, se puede decir que el plantel ganadero lechero holandés ha sufrido en la guerra, pero que el plantel ganadero de cría ha sufrido poco en cantidad y ha mejorado algo en calidad. Debido a las circunstancias de guerra, la producción de leche ha mermado. Tan pronto hayan mejorado las circunstancias — y esto no ha de tardar — el ganado holandés demostrará que también en cantidad de producción lechera puede competir con cualquier otro ganado. También a este respecto, los trabajos dirigidos hacia la cría de animales fuertes y sanos producirá sus frutos. Y, actualmente, Holanda puede satisfacer en escala limitada la demanda de ganado de cría.

Un Sistema de Esquematización Original Para Guía del Pronóstico Regional del Tiempo

Por el Prof.
JOSE MARIA BERGEIRO

Inspirado en el principio básico, que fundamenta la confección de Abacos, he concebido y diseñado un procedimiento de "guía" aplicable a la previsión regional de tiempo, — de acuerdo a la teoría del suscrito, respecto a concepto armónico, en el comportamiento de los elementos meteorológicos, — frente a un estudio local (nota 1).

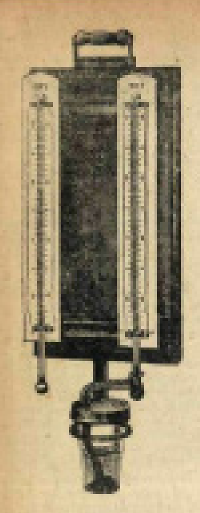
Al efecto, comencé procurando hallar correspondencia, en cuanto a las apreciaciones numéricas respectivas, de los valores **NORMALES** de temperatura del aire y la tensión del vapor acuoso atmosférico, de manera que — por así decirlo — se identifiquen o combinen, sucesiva y comparativamente, en el decurso del año, en los mismos ejes de un sistema gráfico adecuado; vale decir la conciliación de dos escalas y magnitudes, genéricamente distintas. Luego, en el carácter más aproximativo posible, determiné los puntos de coincidencia o semejanza de ambos elementos, en cuanto a las normales de cada mes, para que sirvan de referencia en todo momento.

A este fin confeccioné dos esquemas: el primero, en base a las normales combinadas, correspondientes a la capital, que puede ser extensivo a toda la zona Sur del país; el segundo, — ya lo establece la leyenda, — es aplicable especialmente a partir de los departamentos de la parte media hacia el Norte de nuestro territorio. Para este último, procedí a la determinación de normales medias que involucran varias localidades de esa amplia zona; lo que representa una condición promedial de las mismas, de tal manera que, el trazado ha de identificar valores muy aproximados, en cualquier parte de la extensión que abarca.

Los pequeños círculos ubicados en el centro de cada mes, señalan una posición promedial, que relaciona dichos elementos considerados, siguiendo rigurosamente las escalas de sus magnitudes, donde justamente, busqué, registré, la primera equiparación.

Es así, entonces, que puede considerarse la curva resultante como la delimitación "crítica" que define: A) para la situación de los valores en la parte superior, la deducción de probabilidad de mal tiempo, proporcionalmente a la desviación que se registre; B)

Nota 1) — Ver del autor: [illegible]



PSICROMETRO

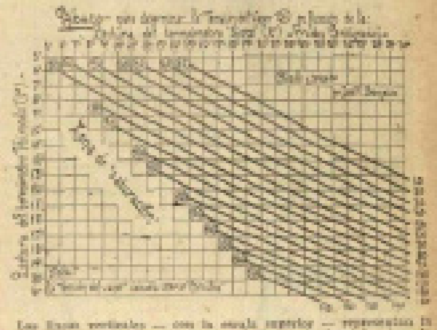
Para observar este instrumento previamente debe agregarse, si falta, agua en el vaso que tiene; luego, tomándolo de la manija móvil se sitúa el observador a la sombra (bajo un árbol, por ejemplo), para donde circule libremente el aire, comenzando a practicar un balanceo pendular hacia adelante y hacia atrás, acompasadamente, describiendo una semicircunferencia, con el brazo extendido. A los tres minutos, se puede considerar puesto en ambiente, practicándose la lectura. Mientras no se usa, se tiene colgado de la propia manija, en sitio seguro, preferiblemente donde se mantenga en condiciones de ambiente próximo a las del exterior

y, para el retículado que se halla en el espacio inferior a la curva susodicha, la probabilidad de buen tiempo, con análogo razonamiento. Se supone la mayor atención de los retículados respectivos, tarea que puede practicar el mismo interesado, al recortarlo, pegándolo sobre un papel en blanco.

Aplicación práctica de los esquemas. —

Antes de referirse a la utilización práctica de los esquemas de referencia, corresponde indicar, que de acuerdo a un estudio del suscrito, relativo a la posibilidad de obtener la MEDIA DIARIA de ciertos elementos, en base a una

sola observación (3), resulta prácticamente, que para las dos variables meteorológicas cuyo conocimiento se reclama — temperatura y tensión del vapor — se comportan de manera que, con sensible aproximación, practicando una observación PSICROMÉTRICA a la hora 18 y 30 (legal), debiendo practicarse una observación todos los días, a la hora 18 y 30, con un psicrómetro locado, — cuyo modelo adoptado por el autor, reproduce la figura inserta, — se pasa con las lecturas de ambos termómetros que lo componen, al ABACO que también ilustra estas líneas, para determinar



Las líneas verticales — con la escala superior — representan la temperatura del aire (termómetro seco); las horizontales (con la escala a la izquierda), corresponden a las lecturas del termómetro húmedo. Al observar ambos termómetros, se pasa a buscar por las respectivas escalas, el lugar donde se encuentran las lecturas, o PUNTO DE INTERSECCIÓN. Inmediatamente se observa cuál es el TRAZO OBLICUO que se halla más próximo, y, se sigue la vista AL EXTREMO DEL MISMO, donde se encontrará dentro de un círculo, el valor de la TENSIÓN DEL VAPOR correspondiente.

la tensión del vapor normal.

Una vez en conocimiento de estos elementos, — la temperatura de aire (termómetro seco) y tensión del vapor (determinada), — pasamos a "puntear" levemente con lápiz, las respectivas ubicaciones en la ESQUEMATIZACIÓN GUIA, de acuerdo a las escalas que figuran a la izquierda

en cualquier época del año, se representa o coincide, la condición media diaria. (Demás no estará recordar, que toda "media mensual" por lógica consecuencia, se refiere a un DIA MEDIO, y, en consecuencia, para nuestro caso, consultaremos "normales mensuales").

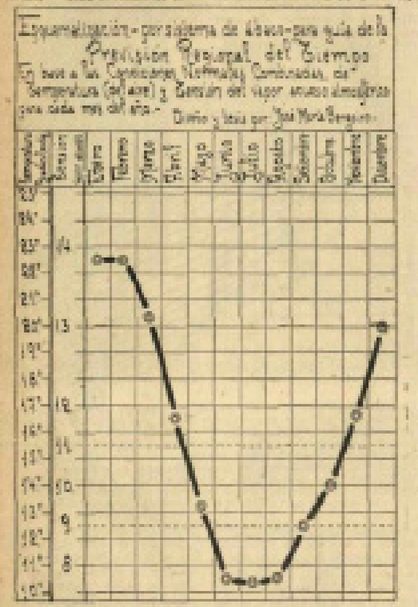
Concretando, quiero decir que:

Nota (3).—Boletín Junta Meteorológica Nº 77, (año 1938).

del mismo, pero dentro del mes en curso. (3)

El razonamiento — salvo casos especiales — será sencillo. Si ……

los puntos que se han practicado, quedan ubicados en la parte superior del trazo grueso que sirve de REFERENCIA, se debe espe-



Este esquema debe ser adaptado por los observadores radicados en la parte Sur del país (ver nota B, al final).

Nota (3) — [illegible]

var empeoramiento del tiempo, proporcionalmente a la duración que se registra. En caso contrario, si dichos "puntos" (de acuerdo a las normas preceptuadas) quedan ubicados en la zona inferior del TRAZO BASICO, cabe deducir buen tiempo, también con mayor grado de probabilidad, en función de la diferencia o alejamiento que ocurra.

Conviene siempre, proceder comparativamente, con observaciones de días sucesivos, a efecto de ir obteniendo la tendencia de las condiciones atmosféricas. Por ejemplo: si los puntos anotados, se van ubicando en carácter creciente, en la parte superior del trazo guía, permiten juzgar, no sólo el empeoramiento probable del tiempo, sino también la magnitud de las precipitaciones a esperar, en función, tanto de la demora, cuanto de la pronunciada desviación que hayan alcanzado.

Un poco de ESPIRITU OBSERVADOR y cierta constancia — como asimismo el factor experiencia — permitirán [illegible], ampliar más provechosa y eficazmente estas explicaciones, que toda prolongación que pudiera imprimir al respecto, suministrando numerosos ejemplos. Pero no obstante, cabe formular breves razonamientos que facilitarán — indudablemente — la interpretación, particularmente en cuanto a "casos intermedios" que confundirían en primer momento.

Para ésto, debe considerarse al puntear en la forma indicada, que si el valor correspondiente a la temperatura, queda bajo el trazo "patrón" — REFERENCIA — o en su proximidad; y, el valor de tensión vapor, se ubica muy superior al mismo, el presagio de "mal tiempo" asume mayor validez cuanto más "desproporcionada", por elevación o exceso, se presente la riqueza de vapor. En caso contrario, si se invierte el orden en la identificación de dichos elementos, vale decir, que [illegible] temperatura muy superior a la normal (arriba), la tensión vapor es muy deficiente, baja, (preferentemente, en la parte inferior del trazo grueso), puede vaticinarse buen tiempo.

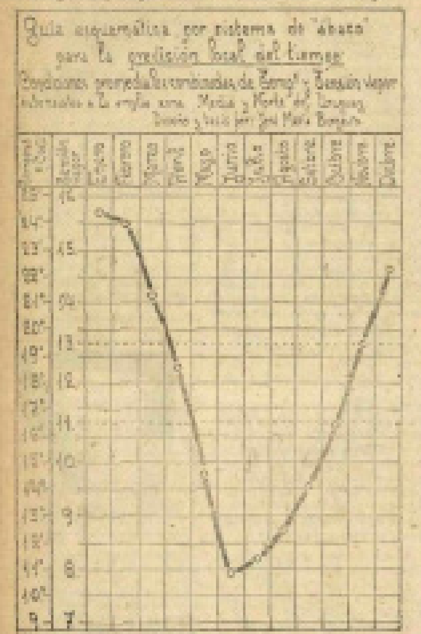
Finalmente, para completar este programa de indicaciones, no debo omitir un concepto reiteradamente vertido, a través de varios trabajos de esta índole, que he dado a publicidad; cual es, que si dispusiera de un BAROGRAFO (4), la consulta de la mayor o menor pureza de su inscripción, como asimismo el carácter sinusoidal que debe exhi-



Se observa frecuentemente en los caballos y vacas, que luego de beber el agua de los baldes y vasijas les dan un golpe de cabeza, volcándolas. Para quitarles este hábito se rodea el recipiente con un alambre de púa. A la izquierda [illegible] que [illegible] colocarlo en [illegible] dicho [illegible].

Nota 4) — [illegible] el BAROGRAFO [illegible] por el amigo [illegible] Nº 11 [illegible]

dencias en una doble "onda" diaria; o por el contrario, sensible alteración en este sentido, seguido de agitación, complementará idealmente el análisis anterior, permitiendo, respectivamente, reforzar el concepto de estabilidad, o anormalidad del tiempo.



La adopción de este esquema, corresponde a los observadores situados en las zonas comprendidas desde la parte media del país, hasta el Norte.

Prepare por si Misma Estos Postres, Tortas y Bizcochos

■

[illegible]

MACEDONIA. — [illegible]

PERAS EN CALDO. — [illegible]

[illegible]

MELON RELLENO. — [illegible]

COPA DE BANANAS. — [illegible]

[illegible]

[illegible]

PAN DE ARENA. — [illegible]

PASTITAS FRITAS. — [illegible]

[illegible]

FLAN DE NIEVE. — [illegible]

y se cocina al baño María por dos horas. Se vuelca en una fuente y se sirve con mermelada.

BIZCOCHOS DE COCO. — Tres cuartos de taza de coco rallado, 4 tazas de harina, un cuarto de taza de azúcar, sal, y dos tazas de crema. Se mezcla todo hasta obtener una masa no muy blanda; se extiende con el palote y se cortan en redondeles grandes; se pinchan con un tenedor y se doran en horno caliente.

PANQUEQUE BLANCO. — Se baten cinco claras muy bien y se les pone un poco de ralladura de limón; se les agregan 150 gramos de azúcar, batidos con 45 gramos de manteca; se le ponen dos cucharaditas de polvo de hornear, y 80 gramos de harina tamizada. Se vuelca en una budinera untada con manteca y se cuece en horno caliente.

TORTA DE CHOCOLATE. — Se bate un cuarto kilo de manteca derretida con dos tazas de azúcar y cuando está espumosa, se le ponen cinco yemas, una taza de leche y cuatro tazas de harina, las claras muy batidas y tres cucharaditas de polvo de hornear. Se untan moldes redondos con manteca y se extiende una capa delgada de esta masa; deben salir más o menos [illegible] hojas, que se van dorando al horno. Se intercala entre cada una crema de chocolate hecha de la siguiente manera: Se pone a hervir medio litro de leche con un poco de vainilla, se baten cuatro yemas con cuatro cucharaditas de azúcar, una cucharadita de maizena, se juntan con la leche, se revuelve hasta que esté cocido el huevo, se sigue batiendo hasta que enfríe, y a la mitad de esta crema se le pone chocolate derretido al baño María; la otra mitad se deja amarilla. Se ponen entre las capas alternadas la crema de chocolate y la crema amarilla, se cubre con un baño de chocolate derretido al fuego con un poco de manteca.

POSTRE DE DURAZNOS EN CONSERVA AL HORNO. — Se vacía un tarro de duraznos en conserva, se acomoda en una fuente baja, se le añade un cuarto de taza de jugo de los duraznos, el jugo de medio limón y un poco de ralladura del mismo. Por otra parte, se mezclan 3 cucharadas de harina, con un cuarto de taza de azúcar, una pizca de nuez moscada y un poco de canela. Se mezclan los [illegible] de manteca [illegible] con una [illegible] y se pone encima de los duraznos; se cocinan en horno moderado por espacio de 30 minutos.

DURAZNOS EN CONSERVA CON SEMOLA. — Se cuece sémola en leche, con azúcar al paladar y vainilla y estando cocida, se le agregan cuatro yemas batidas, se sigue revolviendo en el fuego, y cuando está cocida, se retira, se deja enfriar, se le ponen las claras batidas a nieve, mezclando bien. Se ponen en una fuente duraznos en tarro escurridos; se tapan con la sémola, se meten a dorar al horno y se sirven calientes, rociando con el almíbar de los duraznos, que también se calienta.

ROSQUITAS DE YEMA. — A cinco yemas batidas se les ponen 80 gramos de azúcar 80 gramos de manteca, media copa de vino blanco, [illegible]



—¡Pobre Antonio!, ¡le han degollado!

—¡Pero si la puñalada ha sido en el vientre!

—Sí, pero tan es cierto que era ventrílocuo.

paco de leche, canela, limón rallado y la harina necesaria para formar una masa blanda que no se pegue en los dedos. Se amasa todo, se forman las rosquitas y se ponen a dorar en horno caliente.

GALLETAS DE FLANDES. — Se baten cuatro huevos enteros junto [illegible] con un cuarto kilo de azúcar; se le añade un cuarto kilo de harina, canela y la ralladura de un limón. Se untan latas con manteca y se ponen montoncitos de esta masa; se cuecen en horno regular hasta que estén doradas.

TOSTADAS CON NATA. — Se cortan tostadas de [illegible] y se extiende sobre ellas una capa gruesa de natas, y en seguida, encima una capa de mermelada de durazno o pera. Se colocan en una fuente, se baten tres yemas con 75 gramos de azúcar, se le agregan las claras muy batidas y se cubren con esto las tostadas. Se dora en el horno.

GELATINA DE CHOCOLATE. — 6 huevos, una cucharada y media de gelatina granulada (vendida en paquetitos en los almacenes), 2 pizca de sal, 150 gramos de chocolate, 1 taza y tres cuartos de leche, 3/4 de taza de azúcar, 1/4 de cucharadita de vainilla, 1/2 de taza de agua.

Se pone a remojar la gelatina en el agua durante cinco minutos, se pone la leche en baño de María, y cuando está caliente, se le añade la gelatina remojada; cuando se ha disuelto se le agrega el chocolate y se retira la cacerola del fuego cuando se haya disuelto. Se le agregan a la mezcla las yemas muy bien batidas, volviendo enseguida a poner la cacerola al fuego para que espese un poco. Se retira nuevamente y se le pone la sal, la vainilla y las claras batidas a nieve (pero antes de retirar se habrá agregado el azúcar). Se vacía en un molde mojado y se deja enfriar. Se sirve y se adorna con crema batida.

ALFAJORES CARIOCAS. — Batir 200 gramos de azúcar molida con tres yemas, hasta que la preparación esté espumosa (utilizando aparato de batir mezcla); agregarle 150 gramos de manteca derretida, la ralladura de la cáscara de un limón, y poco a poco, 200 gramos de maicena y 200 gramos de

harina, una cucharadita de polvo de hornear; se amasa formando una masa, se le estira bien, se la coloca sobre la mesa espolvoreada con harina, se la estira, dejándola algo fina, y se corta, con la ayuda de un cortapasta chico y redondo; se colocan sobre chapas enmantecadas y enharinadas; se cocinan en horno de temperatura regular, se retiran del mismo y se dejan enfriar. Una vez fríos se los une de a dos, con abundante dulce de leche en el medio.

Se prepara el siguiente baño: se pone en una taza una clara, se le agrega azúcar impalpable hasta que forme una preparación espesa y se bate durante 10 minutos; aparte, en una cacerolita, se ponen 150 gramos de azúcar refinada, se cubre con agua y se cocina a fuego lento. Cuando esté a punto de hilo fino, se le agrega a la preparación de la clara sin dejar de batir; se revuelve bien, se pinchan los alfajores y se los va colocando sobre papel de seda enmantecado. Se dejan secar y se despegan fácilmente del papel. Se envuelven en papel de seda enmantecado y se guardan.

ROSQUITAS JULIANA. — Se baten 3 yemas con 150 gramos de manteca y 300 gramos de azúcar impalpable; se bate sobre fuego lento y cuando está tibia se retira y se sigue batiendo hasta que espese. Se pone harina en la tabla y en el centro se ponen los huevos batidos uniendo sin amasar hasta que quede la masa suave, se cortan los pedacitos, a los que se les da una forma cilíndrica y se forman las rosquitas. Se colocan en moldes untados con manteca y se cuecen en horno caliente.

MOLDE DE CHUÑO. — A un cuarto litro de leche se le quiebran seis huevos y se baten hasta que queden blancos. Se le agrega una taza de las de café de chuño, se enmanteca un molde y se cuece al horno. Se sirve con mermelada.

PEQUEÑOS PUDDINGS DE LIMÓN. — Un cuarto litro de miga de pan, 100 gramos de manteca, 150 gramos de azúcar, dos limones, un huevo, medio litro de leche, se calienta [illegible], se mezcla la manteca con la miga de pan, el azúcar y la ralladura de los limones, se le añade el huevo batido, se le pone enseguida el jugo de los limones, y por último la leche; se forman las tacitas y se cubren con una tapa o con un pedazo de tela, se ponen al baño María en agua hirviendo y se dejan una hora. Se sacan después en una fuente caliente, se espolvorean con azúcar y se sirven con mermelada.

[illegible] AL CHOCOLATE. — Para la masa, 300 gramos de harina, 150 gramos de azúcar, una cucharadita de esencia de vainilla, media cucharadita de bicarbonato, 125 gramos de manteca y tres yemas.

Para el relleno: 400 gramos de crema [illegible], un huevo, una yema, dos [illegible] de chocolate, 200 gramos de azúcar.

Se pone la harina y se le hace un hueco en el centro, se le pone la manteca, el azúcar, la esencia, el bicarbonato, las yemas, se une todo, dejando la masa ni dura ni blanda, se estira con el palote, se forra con ella un molde redondo y bajo, enmantecado y espolvoreado con harina, recortando la masa que sobra en los bordes. Se pone la crema en un recipiente, se bate y se le agrega el huevo, la yema, el chocolate rallado y el azúcar, se rellena el molde, y con los recortes de la masa se cortan tiras angostas que se ponen encima, cruzándolas para formar un enrejado. Se

CAMARA FOTOGRAFICA

[illegible]

pasta, con huevo batido y se cuece en horno moderado, por cuarenta minutos.

TORTITAS DELICIOSAS. — Dos cucharadas de manteca, 1 yema, 1 clara, dos cucharadas de azúcar, 1 cucharadita de polvo de hornear, ralladura de limón, media taza de leche, harina necesaria para la masa, cuatro manzanas, una copita de licor. Se juntan los ingredientes secos y se hace una masa suave, se extiende delgada y se cubren [illegible] untadas con manteca, se colocan con la fruta pelada, azúcar y licor. Se cubren con tirillas de masa y se cuecen al horno por media hora.

TORTA DE CIRUELA. — Medio kilo de ciruelas, 30 gramos de azúcar, una taza de harina, una pizca de sal y 50 gramos de manteca. Se lavan y se mondan las ciruelas, se cuecen a fuego lento con el azúcar hasta que estén tiernas, con medio litro de agua, se dejan enfriar. Se prepara la pasta mezclando la harina y la sal, se le añade la manteca y se hace una masa firme agregando agua fría. Se ponen las ciruelas en una fuente o pastelera así un poco del jugo en que se cocieron. Se cubre la fuente con la masa, se decora con tiras de la misma masa y se cuece en el horno hasta que esté dorada.

GALLETITAS SIN HUEVO. — 125 gramos de azúcar, 75 gramos de harina. Se humedece el azúcar con un poco de agua y se trabaja con la harina hasta formar una masa. Se estira la pasta y se cortan las galletas [illegible] cocer en horno caliente por espacio de un cuarto de hora.

SUFLE DE NARANJAS. — 3 naranjas, 1 limón, 6 claras, 150 gramos de azúcar. Se lavan las frutas, se rallan las cáscaras, se baten las claras a nieve, se le agrega el azúcar, las ralladuras de las frutas, se vacía en molde enmantecado, se cuece por 20 a 25 minutos a fuego suave y se sirve sin esperar para que no baje.

DULCE DE ZANAHORIA. — Se pela un kilo de zanahoria y se ponen en agua hirviendo hasta que se puedan aplastar [illegible] en un tenedor. Se sacan del agua y se escurren. Cuando están frías se pisan [illegible] para [illegible], y se ponen en un al-

cubier bien tapado con un kilo de azúcar. Se le agregan dos clavos de olor, y se deja hasta el día siguiente en que se le da punto. Al subsiguiente se le da un nuevo punto y poco antes de retirarlo del fuego se le pone jugo de limón.

HUEVOS CON LECHE. — Se hierve medio litro de leche con azúcar (75 gramos), y un poco de vainilla. Cuando la leche ha hervido se deja enfriar, y se le agregan cuatro huevos batidos, juntas las claras y las yemas. Se pasa la mezcla por el colador, y se vacía en una fuente honda cociendo a baño de María.

PASTELITOS FRITOS. — Se ponen tres cuartos de kilo de harina, y se le hace un hueco en el centro; se le pone una yema, un huevo entero, una taza de salmuera tibia y cuatro cucharadas de grasa mezclada con manteca todo derretido y apenas tibia. Se hace una masa más bien blanda; se extiende con el palote espolvoreado con harina, y se deja bien fina. Se unta la masa con la grasa y la manteca y se la extiende encima; se espolvorea con harina y se cubre; se le vuelve a poner la manteca en la misma forma, y se repite la operación dos veces. Se estira finalmente; se cortan los pastelitos cuadrados; se les pone relleno de dulce que se quiera; se tapan con otra hoja, y se fríen en manteca bien caliente.

TORTA DE MEMBRILLO. — 250 gramos de azúcar, 125 gramos de manteca, 450 gramos de harina, taza y media de leche, una cucharadita de bicarbonato disuelta en una cucharada de vinagre.

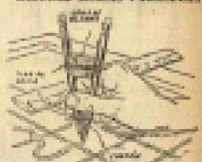
Se bate el azúcar con la manteca; se le pone la harina cernida; después la leche y por último el bicarbonato con vinagre. Se enmanteca un molde; se cubre con papel enmantecado; se le pone la preparación, y se mete en horno moderado una o menos dos horas. Se saca y se deja enfriar. Se parte entonces por mitad; se unta una mermelada de membrillo, jalea del mismo o dulce de membrillo diluido con un poco de agua caliente; se juntan las partes, y se baña con un fondant. También se puede tapar con merengue y espolvorear con nuez.

MANDARINAS CON ARROZ. — Seis naranjas mandarinas, arroz con leche, 100 gramos de cáscara de naranja. Se abren las mandarinas de modo de darle la forma de cajitas; se sacan los cascos enteros, y se pelan. Se prepara un arroz con leche y se mezcla a la cáscara de naranja finamente picada. Se llenan con esta preparación las mandarinas, y el resto del arroz se coloca al centro del plato, y se decora con los cascos de la mandarina.

MANJAR A LA MAICENA. — En medio litro de leche se ponen dos cucharadas y media de maicena. Por otro lado se hace un manjar blanco con litro y medio de leche y medio kilo de azúcar, y cuando está a punto se retira del fuego y se le añade, poco a poco, la leche con maicena. Se vuelve a poner al fuego por diez minutos, revolviendo fuertemente, y después se vacía en un molde de loza y se deja enfriar lentamente.

SOUFFLE DE FRUTA. — 2 cucharadas de tostadas de bizcochuelo, 2 huevos, 1/4 de litro de azúcar, 1 copita de Jerez, 1/2 taza de mermelada.

DOS LAPICES MECANICOS PARA DIBUJAR LINEAS PARALELAS



Un medio rápido y seguro para recorrer dos líneas paralelas al hacer un mapa o dibujo, es usar dos lápices mecánicos que estén sujetos por tiras de goma y separados como muestra el dibujo. [illegible] una [illegible] de hacer en la forma de cuña delgada y un pequeño espaciador de madera servirá para separar los lápices. La [illegible] del ancho entre las líneas del dibujo puede obtenerse ajustando las [illegible] de los lápices.

11 huevos, 1/4 de kilo de chocolate, 2 cucharadas de azúcar.

Se baten bien las claras con la mitad del azúcar y un poco de jugo y ralladura de limón, hasta que forme copos; la otra mitad del azúcar se bate con las yemas. Se pone en un molde forrado de bizcochuelo con [illegible], y, sobre ésta, otra capa de bizcochuelo, en seguida otra capa de mermelada y las yemas con el azúcar. Se sirve con una salsa de chocolate, que se hace derritiendo éste con el azúcar y media taza de agua con cascarita de limón.

ROSCA DEL REY. — 500 gramos de harina, 30 gramos de levadura de cerveza, 200 gramos de manteca, 175 gramos de azúcar, 4 yemas, 2 huevos, 1 copita de licor, 1 cucharada de agua de azahar, agua tibia, crema para el relleno:

Se pone en un tazón la levadura de cerveza y se le agrega un poco de agua tibia hasta formar una crema, disolviendo la levadura con cuchara de madera. Se le agregan 50 gramos de harina, formando una pequeña masa bien, ni dura ni muy blanda, que se trabaja un pequeño en la masa para [illegible]. Se coloca en seguida en otro tazón y se cubre con agua tibia, dejándola reposar hasta que la bola se flote en la superficie y haya alcanzado el doble de su volumen primitivo. Entonces se coloca el resto de la harina sobre la mesa, haciendo un hueco en el centro se pone allí la manteca, los huevos, el azúcar, las yemas, el licor y el agua de azahar. Se trabajan los ingredientes con una espátula hasta unirlos bien y se va juntando a la harina, y si es necesario, para unir bien se le puede poner un poco de leche tibia. Se retira entonces la levadura del tazón y se une con esta masa hasta quedar bien amasada; se espolvorea la mesa con harina y se coloca la masa en ella, dividiéndola en dos partes. A cada una se le da forma cilíndrica con las manos y se aplasta un poco con el pulgar, para darle forma de herradura. En el centro de cada herradura se le pone un poco de crema de relleno, y se enrollan con cuidado, formando así una rosca. Se pinta la rosca con yema batida con leche, y se

deja en lugar templado para que leude. Cuando haya aumentado de volumen, se pone en horno previamente calentado, por 40 minutos, a calor regular.

La crema para el relleno: En un bol se ponen 100 gramos de azúcar, 1 cucharada de harina y dos huevos, se revuelve con un batidor y se le pone una taza de leche tibia y fría, se cocina a fuego muy suave, sin parar hasta que espese. Mejor es cocinarla a baño de María, para que no se pegue. Cuando está casi fría se le agrega una cucharadita de vainilla y se utiliza completamente fría para la torta.

TORTA DE NARANJA BUENA: — 200 gramos de manteca, 300 gramos de azúcar molida, 4 huevos, una taza y cuarto de jugo de naranja, ralladura de la cáscara de media naranja, 2 cucharaditas de polvo de levadura, 400 gramos de harina.

Baño: una taza de jugo de naranja, 400 gramos de azúcar impalpable.

Se bate la manteca con el azúcar hasta dejarla como una crema, se le agregan las yemas de a una, batiendo esta mezcla de manteca, se le agrega el jugo de naranja, [illegible] con la harina, y se sigue revolviendo [illegible], se le agrega la ralladura de naranja y el polvo de levadura, y se mezcla, se le ponen las claras batidas y se revuelve muy suavemente, se coloca en dos moldes enmantecados y enharinados, y se ponen al horno moderado por cuarenta minutos. Una vez cocidos se sacan y se dejan enfriar tapados con un paño.

Se baten en un tazón el azúcar, la yema y el jugo de naranja hasta formar una preparación espesa, se bate con una cuchara de palo hasta que quede lisa, se pone sobre una capa de torta un poco de baño, se coloca encima la otra torta y se cubre con el resto del preparado, [illegible] dejándolo bien, se adorna con [illegible] de naranja azucarados.

FRUTAS EN LICOR: — Se prepara cuatro horas antes de servir. Una ensalada de todas las frutas de la estación, 1 cuarto litro de vino blanco o tinto. Una vez hecha la ensalada se le agrega el vino y azúcar al paladar y se pone dos o tres horas en hielo antes de servir.

JUNKET DE CAFE: — Un litro de leche, una cucharadita de esencia de café o una cucharada de café concentrado, una cucharada de azúcar y un poco de cuajo. Se pone la leche y el azúcar en una cacerola al fuego hasta que la leche esté caliente pero no hirviendo, se añade el café, se le agrega un poquito de cuajo, se pone en una fuente y se deja cuajar.

PUDDING [illegible]: — Media taza de chocolate rallado, media taza de azúcar, medio litro de leche, una cucharada de manteca, una taza de miga de pan fresco, dos huevos, un poco de vainilla. Se [illegible] se ralla el chocolate y se mezcla con la leche, revolviendo todo el tiempo hasta que se disuelva; se bate la manteca con el azúcar, [illegible] se junta con la miga de pan y las dos yemas, se junta con la leche con chocolate agregando algunas gotas de vainilla. Se baten las claras a nieve y se juntan con el resto de la crema. Se coloca en molde enmantecado, se cubre con papel de manteca y se cocina al baño de maría por una hora. Se sirve con compota de cualquier clase.

ANALISIS CIENTIFICO DEL RUIDO

por S. SMITH STEVENS

El autor de este artículo es catedrático de psicología de la Universidad de Harvard, en la cual ha sido director del Laboratorio de Psicoacústica desde 1940, año en que éste se fundó. Tomó su bachillerato en la Universidad Leland Stanford, y se doctoró en la de Harvard. En 1943 recibió la Medalla Warren, que confiere la "Society of Experimental Psychologists" por investigaciones notables en la psicología experimental. Hace varios meses fue electo individuo de la Academia Nacional de Ciencias.

En los terrenos de la Universidad de Harvard se destaca una portentosa estructura, en forma de caja rectangular, tan grande como una casa de cuatro pisos, con la mitad bajo la superficie de la tierra. Carece de ventanas, y sus paredes, que son de gran espesor, encierran [illegible] pies cúbicos del espacio más anecoico que se conoce en el mundo. (El término "anecoico" es un neologismo que significa "sin eco"). El fenómeno del eco ha sido eliminado mediante la absorción, o amortiguamiento del sonido. Para ese fin se emplearon [illegible] de fibra de vidrio (Fiberglas) que se asemeja al fieltro, cortadas en cuñas como dedos, cada una de las cuales mide ocho pulgadas de ancho en su base y cuatro pies de longitud. [illegible]

[illegible]

Así se minimiza la dirección [illegible] de la sala, y es posible calcular [illegible] la eficacia de un micrófono para determinar el punto desde donde proviene un sonido.

Al pasar por el [illegible] a lo largo de la sala por medio de [illegible] de las esquinas, [illegible]

[illegible]

[illegible]

Además del salón a que hacemos referencia, para llevar a cabo la labor de investigación, se necesitaban otros recursos, particularmente en el período de la guerra. Entre los aparatos que se inventaron en ese tiempo se encuentra un micrófono piezoeléctrico, calibrado con tanta precisión que con él puede medirse la

El impulso que durante la guerra se dio al desarrollo de la electrónica trajo consigo nuevos y mejores medios para producir, medir y controlar ondas sonoras. Además, con las investigaciones en progreso, surgió la posibilidad de nuevas aplicaciones. Ahora se presenta, por primera vez, la oportunidad de investigar cuestio-



El ruido puede causar serias alteraciones fisiológicas, y a menudo ocasiona sordera temporal. Al personal de la marina estadounidense, que tenía necesidad de protegerse contra los estallidos de los cañones y el estruendo de las máquinas, se le proporcionó un pequeño dispositivo llamado "ear-warden" (protector auricular) hecho de un material plástico ("neoprene").

presión que ejerce el sonido en el fondo del conducto auditivo.

Otro ejemplo es el de los circuitos electrónicos. Los tubitos de material plástico flexible que se introducen en los oídos de personas que se ofrecen voluntariamente para los experimentos, les serían de poca utilidad si no fuese por la magia de esos circuitos electrónicos, los cuales hacen posible el medir y controlar corrientes eléctricas casi invisibles. Los micrófonos convierten el sonido en electricidad; los altavoces y los auriculares telefónicos hacen lo contrario.

nes tan complejas como el movimiento, lo de las ondas sonoras en las corrientes de aire que fluyen con rapidez, y particularmente cuando éstas pasan cerca de la superficie de algún objeto. Este problema por sí solo es fascinante, pero tiene también un aspecto práctico en el estudio de túneles de viento y aeroplanos; mediante dispositivos electroacústicos se puede medir con exactitud la velocidad del aire en movimiento. La onda sonora viaja con más lentitud contra una corriente de aire que cuando sigue la misma dirección de-

dio. Colocando dos micrófonos en el tubo de una corriente aérea, uno a cada extremo de la trayectoria que pasa por el punto donde se origina una onda sonora, es posible percibir la diferencia entre la velocidad del sonido por un sector del trayecto y la velocidad que adquiere por el otro sector. Asimismo se puede medir esa diferencia en términos de kilómetros por hora.

Cuando un corriente de aire que se mueve con rapidez tropieza con alguna obstrucción o se altera, se produce una turbulencia rítmica que puede provocar resultados desastrosos si ocurre cerca del ala de un avión. Considerada desde el punto de vista de la acústica, esa turbulencia en la corriente de aire viene a ser una interesante fuente de ruido [illegible]. Los remolinos, reflujos y violentos vórtices que se forman al usar un aparato de [illegible] un [illegible] también, como lo prueba el ruido ensordecedor que produce una hélice al girar vertiginosamente. Aunque se puede averiguar esa diferencia por medio de una ecuación y hoy mediante aerodinámica, no es [illegible] toda la suposición de que los aviones jamás podrán anular el espacio [illegible] en la quietud de la noche. De ahí que tiene mayor importancia el problema de proporcionar comodidad a los pasajeros.

Ahora, ya sea fácil entre la velocidad y el [illegible] intervendrá un [illegible] de características acústicas durante la guerra, se han elaborado nuevas normas para aislar las cabinas de los aeroplanos a prueba de ruido, y para encontrar un término medio entre peso y sonido. Con este fin se verificaron estudios completos sobre la transmisión del sonido a través de toda clase de paredes de aviones, relacionándolas de varios materiales absorbentes; se dedujeron leyes empíricas para predecir, antes de proceder a la construcción, los grados de ruido que han de producirse en el aeroplano acabado, y se inventaron nuevos materiales para mejorar la eficacia del procedimiento de absorber sonido.

Uno de estos materiales consiste en una especie de [illegible] de vidrio, cuyas propiedades superan aun a las del [illegible] que antes de la guerra era lo mejor que se conocía. El [illegible] se utilizaba por ser el área de la superficie de una fibra relativamente grande comparada con su peso. En ese material de vidrio se mejora la proporción entre superficie y peso

[illegible]



[illegible]

[illegible]

pudo imponer el ruido en bandas separadas de frecuencias para facilitar la interpretación y el análisis.

[illegible]

El ruido más simple y puro de todos es el que los físicos denominan "ruido blanco". Como la luz blanca que [illegible] todos los colores, el ruido blanco está formado por una mezcla de todas

[illegible]

que dibuja al cerebro ni al resto del cuerpo ningún daño de consecuencias desastrosas.

Con el firme propósito de que se averiguara y analizara el resultado de una acción prolongada, se sometieron varios grupos de voluntarios a ciertos experimentos determinados. Estos ensayos consistieron



El techo de este taller fue construido en tal forma que amortigua el ruido de las máquinas

en someter a los sujetos a la acción de un ruido cuya intensidad era de ciento quince "decibels", durante ocho horas diarias. En una vieja cámara de [illegible], que servía de laboratorio psicoacústico, se instaló, con generadores [illegible] y sonidos [illegible] que producían un ruido semejante al de los más fragorosos bombardeos desprovistos de [illegible] sonoro.

En el curso de algunas semanas que se sucedieron sin interrupción, los voluntarios se sometieron a pruebas y exámenes físicos y psicológicos, con el fin de averiguar si sufrían de alguna afección causada por los ensayos. De los informes obtenidos [illegible] acerca diferencias de coordinación motriz, fuerza, rapidez de reacciones, funciones visuales, pulso, respiración, metabolismo, [illegible], etc. El resultado fue asombroso: no se notó ningún menoscabo en la eficiencia de los voluntarios. El trabajo que hacían en los días de silencio era igual que el de los días en que laboraban bajo los efectos del ruido.

Estos datos nos obligan a llegar a la conclusión general de que el ruido en sí, y aparte de su significado como tal, es decir, distracción, incomodidad, confusión y su efecto temporal en el oído, no causa serios perjuicios de gran importancia.

Sin embargo, aunque el hombre es un animal fuerte, hay sonidos que pueden hacerle mucho daño. Los estallidos y explosiones cuyas ondas sonoras son cien veces más violentas que las del ruido de un avión pueden romper los tímpanos y destruir el oído de una persona. El mismo


Obras de
ABASTECIMIENTO de AGUA
PARA USO POTABLE
INDUSTRIAL Y AGRICOLA
POZOS PERFORADOS
PLANTAS DE BOMBEO
INSTALACIONES de ACONDICIONAMIENTO de AGUA
HU
HIDROTECNICA URUGUAYA
GENERAL FLORES 2263
TEF. 23920

fragor de un aeroplano deja impresa su huella en el delicado sentido auditivo; pero lo que es admirable en el mecanismo del oído es la fuerza que posee para recuperar su estado normal; casi todas las sorderas causadas por un ruido continuo son de índole temporal.

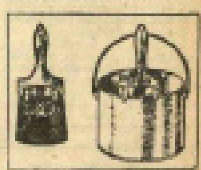
Este órgano maravilloso, cuyos misterios aún no ha logrado penetrar la ciencia, y que se opone al empuje vigoroso de la misma investigación psicométrica, es el mecanismo más perfecto y complicado del cuerpo. En ninguna otra parte del organismo se encontrarán órganos que se le asemeje en lo maravilloso de su estructura ósea, sus membranas y células sensoriales, ni el conjunto de su portentoso equilibrio mecánico. El aparato auditivo, de un tamaño menor que la punta de un dedo, es obediente en más sensitivo a las presiones táctiles, aun que el micrófono más delicado, ante que el conjunto de las ondas sonoras los clasifica según sus vibraciones, y transmite al cerebro en impulsos nerviosos que corresponde a cada una de las tonalidades. Así es como podemos distinguir una nota de otra: cada nota hace vibrar un segmento distinto de una membrana espiral, que tiene una pulgada de largo y en la cual están alineadas, en bandas ordenadas, las pequeñas células sensoriales en que se originan los mensajes nerviosos. Cada grupo de células responde solamente al tono a que está sintonizada la porción de la membrana en que reside.

A través de muchos, cada uno de estos diminutos órganos está alertado transformando sonido en energía nerviosa, pues necesitado, y en realidad casi nunca, el ambiente que nos rodea está lleno de ruidos por completo; y el oído, a diferencia del ojo, carece de párpados que puedan cerrarse contra un estímulo excesivo. Sin embargo, sólo cuando el sonido alcanza una intensidad de cerca de cien "decibeles" es que las células sensoriales empiezan a manifestar síntomas de insensibilidad, y aún entonces únicamente algunas de ellas son las que aparentemente no pueden soportar el martilleo.

Esa diferencia de vulnerabilidad se demuestra claramente cuando el oído se sujeta a un tono más bien puro; entonces, aunque todas las células están estimuladas más o menos con el mismo vigor, sólo unas pocas de ellas muestran bajo el impacto. Al cabo de diez minutos de sufrir la acción de ciento diez "decibeles" de ruido blanco, la sensibilidad del oído pierde un 10 por ciento de su eficacia; pero esta sordera limitada a tonos que se aproximan a cuatro mil ciclos por segundo, es decir, poco más o menos a la nota alta del piano. El oído mantiene su aptitud con respecto a la mayoría de las demás vibraciones, y después de unas cuantas horas de reposo vuelve a recobrar su virtual agudeza normal para percibir las notas de toda la escala.

¿A qué se deben esas variaciones de fragilidad? ¿Por qué son esas células perceptoras las primeras en fallar a medida que nos envejecemos? ¿Cuál es la función de restablecimiento que hace que una sordera sea un fenómeno temporal? Y aparte de los estudios han demostrado que rompen las membranas del oído por el ruido que se aleje la causa de sordera ¿cuál? Tales son algunos de los enigmas con que se confrontarán los futuros investigadores científicos.

Hasta la fecha, sólo hay respuestas vagas y contradictorias para esas preguntas. Pero los numerosos estudios practicados durante la guerra citada



PARA COLGAR PINCELES

Ganchos especiales para colgar los pinceles siempre en su lugar, sin que las cerdas se enreden, ni la cerda se tuerza; por otra parte, es la forma más práctica para que los pinceles se conserven y duren más.

por resultado algunas revisiones profundas de la evidencia obtenida sobre traumatismos auricular causado por el ruido. Así ya podemos ahora evaluar, en sentido económico, los daños de la intensidad acústica que puede soportar el oído humano. Para esto, se han hecho experimentos verificados repetidamente durante períodos hasta de diez minutos de duración, tanto con tonos como con ruido blanco de diversas intensidades, aumentándolas éstas hasta un máximo de ciento cuarenta "decibels". Estos sonidos son muy perturbadores, y ensordecen a una persona parcialmente. [illegible] en la facultad de percibir las vibraciones de una extensa escala. Además, producen cierto estado peculiar semejante al de un pequeño "[illegible]".

En las [illegible], los pérdida de percepción auditiva, aumentó algunas veces a ochenta "decibels", es decir, se requiere una fuerza diez millones de veces mayor que la potencia normal para conseguir que la víctima oiga claramente. Esa es, en realidad, una pérdida horrible. Por muchas horas de ansiedad, el restablecimiento de las personas sometidas a los ensayos fué motivo de justificada preocupación. Pero en todos los casos el [illegible] desapareció prácticamente y se restablecieron por completo las facultades normales. En el transcurso de cinco años de investigaciones, en las cuales se sometieron individuos a ruidos de toda especie capaces de producir una variedad casi infinita más de lesiones temporales, no hubo ninguno que perdiera el oído permanentemente.

Pero sabido es que mucho [illegible] el

sonoros... Según las estadísticas disponibles, en los Estados Unidos hay por lo menos diez millones de personas que padecen de afecciones del oído. Cuántos de estos defectos pueden atribuirse a los estruendos que causa el ruido es una especie de investigación [illegible]; pero se ha admitido que debe hacerse algo para remediarlos.

Entre los licenciados de las fuerzas armadas estadounidenses que participaron en la Segunda Guerra Mundial había como cuarenta mil que sufrieron lesiones del oído. Pero gracias a las numerosas labores de rehabilitación que se han emprendido sin pérdida de tiempo, esas víctimas de la guerra están recibiendo atención muy eficaz. En hospitales que cuentan con todos los adelantos modernos para la diagnosis y para medir distintos grados de sordera, los pacientes asisten a clases de recuperación, adiestrándose en comprender leyendo el movimiento de los labios, e instrucción en el empleo de audífonos. Además, en los laboratorios de investigación científica cooperativa se prosigue la tarea de buscar los mejores remedios para corregir el oído anormal, desde el punto de vista del mecanismo de las facultades naturales.

Y ya se ha logrado enterrar algunas de las viejas ideas erróneas. Por ejemplo, se ha puesto en duda la suposición de que los audífonos, como los anteojos, tienen que ajustarse a ciertas necesidades particulares. Es verdad que el [illegible] en la percepción de ciertos tonos es más marcado que en la percepción de otros. Pero siempre se nota un grado de la intensidad más apagada que pueda percibir el paciente. Parece que a éste, con toda probabilidad, le sea difícil escuchar ciertas notas débiles, y sin embargo posee, sensiblemente, el oído normal para percibir los sonidos fuertes. Más, no importa cuál sea la explicación exacta del fenómeno, los estudios revelan que independientemente de la índole de su pérdida particular, la mayoría de los pacientes puede oír mejor con ayuda de un dispositivo que amplifique uniformemente las vibraciones, y por lo mismo lo más aproximadamente posible.

Ahora bien, por lo pronto, sólo en el laboratorio puede lograrse más ideal de amplificación uniforme. Para efectuar los ensayos de esta amplificación, se utilizó un solo tipo de aparatos [illegible], con el fin de analizar los efectos de conformar la amplificación a los audiogramas de los pacientes. Cuando se comparó el porcentaje de palabras que los pacientes podían percibir correctamente por medio de varios audífonos, se descubrió que la amplificación de la "más alta fidelidad" reproductora producía los mejores resultados; [illegible] que los de cualquiera de los instrumentos comerciales que entonces se podía encontrar.

Los datos obtenidos en esos experimentos darán utilísimos como guía en el diseño de audífonos futuros, y la acústica moderna y la electrónica, contando con la técnica que se desarrolló durante la guerra, podrán fabricar audífonos portátiles que satisfagan cualquier especificación requerida. Esto es únicamente cuestión de tiempo y de incesante investigación. Además, con el perfeccionamiento de la fidelidad de amplificación vendrá una disminución en peso y costo de los dispositivos.

Ya empiezan a aparecer en el mercado nuevas baterías diminutas que se inventaron para los aparatos radiotelefónicos portátiles del ejército. También hay ya en venta una nueva válvula amplificadora, del tamaño de una habichuela, que se inventó para el radar. Por último, ya se ha hecho un audífono tan diminuto que no puede verse cuando se lleva de frente en

a la persona que lo lleva en el oído. Y el perfeccionamiento de dispositivos trae consigo la perspectiva de [illegible] en el empleo de "Monoaudífono" [illegible] auriculares: uno para cada oído con el fin de ayudar a distinguir la dirección de la cual procede el sonido.

Otra de las últimas innovaciones es un procedimiento para poner las ondas sonoras en escena visible, con el fin de que puedan leerse como palabras escritas. Esta transformación hará posible que una persona totalmente sorda, pudiese hacer uso de un teléfono y de la radio. En principio, el procedimiento es simple: se [illegible] una fotografía de las ondas sonoras en el momento en que forman el [illegible] de sus vibraciones. [illegible] de fotografiar en acción, y la mayor parte de ellas [illegible] con el sentido del oído.

Un [illegible] cinematográfico ordinario [illegible] las [illegible] de las [illegible] por un impulso [illegible]; pero los [illegible] que tienen los sonidos idénticos pueden presentar distintos aspectos ante la vista. Esto se debe a que el oído tiene la tendencia de descontar las diferencias de aspecto entre los componentes de un sonido, en forma que las [illegible] de las ondas muestran esas diferencias con toda claridad. Las películas sonoras de [illegible] que se han impresionado [illegible] demasiada información; [illegible] gráficos que solamente revelan [illegible] a la [illegible] de sonidos, contienen muy pocos detalles.

Lo efectivo y útil es una transformación en términos de las tres dimensiones fundamentales: [illegible], intensidad y tiempo. El ojo mismo hace precisamente esta clase de análisis: [illegible] simultáneamente las distintas frecuencias, [illegible] la intensidad de cada una, y [illegible] distingue sus [illegible] fluctuaciones de tiempo. En la representación gráfica del habla se muestra en una pantalla el reflejo de la [illegible] y [illegible] describiendo la frecuencia en [illegible] para arriba, el tiempo de izquierda a derecha, y la intensidad en grados de luz a oscuridad. En esa forma, el espectro dinámico de un sonido se [illegible] instantáneamente; y con la instrucción adecuada para interpretar este nuevo lenguaje, una persona puede aprender a leer el significado de todos los detalles.

El Ganado

Para la Producción de Carne

•

por W. A. STEWART

•

Antes de la guerra se hablaba de la importancia de lo que se llama calidad en las carnes de vacuno. Esa calidad podría definirse como la combinación de características exigidas por los compradores más competentes que, en este caso, significa trozos pequeños, de carne tierna y con poca grasa. Con respecto al peso el mercado londinense se inclinaba por reses de 226 a 250 kilos aproximadamente, con peso en pie entre 400 y 450 kilos. Y, aunque en otros centros industriales y zonas rurales se apreciaban las reses de alrededor de 300 kilos, la preferencia se inclinaba por ganado precoz con más de dos dientes permanentes, es decir, ganado de menos de dos años y medio. Aún en condiciones de paz, las reses muy pequeñas — las llamadas "baby beef" o carne de ternera — se consideraban antieconómicas en rendimiento de carne, y durante la guerra, los novillos de 350 kilos resultaron definitivamente más convenientes.

Antes de la guerra los precios pagados por ganado grande de las más altas calidades, eran bastante atractivos, pero, en cambio, los precios que ahora se pagan, favorecen el tipo de res más grande y robusto. Es el peso y no la calidad lo que, durante la guerra, ofreció mayores perspectivas de utilidad. Y esto está dejando sentir sus efectos en el mantenimiento de hatos de ciertos tipos de ganado de raza para la producción de carne.

Los novillos que generalmente se crían para carne en la Gran Bretaña, son el producto de padres que pertenecen a una u otra de las razas especiales o de ganados de las llamadas de doble-propósito, y hasta de vacas lecheras con cruza de toros de carne. En las condiciones actuales, la opinión es que no vale la pena criar novillos de vacas puramente lecheras, para la producción de carne.

Las mejores razas británicas de engorde son, naturalmente, el Shorthorn escocés de carne, el Hereford, el Aberdeen Angus y los Devon y Sussex. Las principales razas de doble-propósito son la Shorthorn lechera, la Colorada Lincoln y la South Devon. Las razas de engorde fueron mejoradas desde sus primeros tiempos y el tipo perpetuado por entrecruce. Las razas de engorde han alcanzado en la época presente un alto nivel de lo que se llama "tipo y estilo", esto es, conformación y rápida madurez. En 1838, el ganado más joven de engorde, en la Feria de Smithfield, en Londres, no bajaba de cuatro años y tres meses, mientras que en 1938, el ganado más joven no pasaba de un año y tres meses. Así, pues, en el curso de un siglo se eliminaron tres años del tiempo que se creía preciso para preparar un novillo de engorde.

De las razas británicas, la Shorthorn de carne, la Hereford y la Aberdeen Angus son posiblemente las más conocidas en América Latina. Parece que la Shorthorn para la producción de carne ha tenido marcado éxito en la mejora de ganados indígenas tanto en Argentina como en otros países. Tanto la Hereford como la Aberdeen Angus son muy útiles para el mejora-

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

GUSTOS y AROMAS EXTRAÑOS EN LA LECHE

Cuantos intervienen en la producción y venta de leche se preocupan intensamente en prevenir la contaminación de la misma por el perjuicio [illegible] que ello les origina, y no obstante no es menor causa de [illegible] el que la leche se haya impregnado de aromas o gustos desagradables y [illegible] con [illegible]. La leche es de los alimentos que más fácilmente son [illegible] por emanaciones que absorbe o disuelve y por [illegible] de cuerpos extraños, todo lo cual altera el gusto y aroma propios. Esta alteración puede tener origen en el período de su producción dentro del cuerpo del animal según sea el estado físico de éste o también en la mayor o menor intensidad de gustos y aromas de los forrajes y granos que constituyen el pasto y el pienso suministrado. Puede, además, la leche adquirirlos después de ordeñada, por absorción o por alteración biológica de la misma. La mayoría de estas alteraciones cuando son originadas en el período de producción de la leche, se hacen perceptibles desde el momento del ordeño y generalmente no sólo no aumentan con el tiempo, si que más bien decrecen. Las producidas por absorción sólo aumentan cuando la atmósfera en contacto con la leche está intensamente cargada de aroma. En cambio van constantemente en aumento las producidas por alteración biológica. Los originados por los alimentos son casi siempre debidos a forrajes verdes o a plantas suculentas de sabor y olor intensos, cuya influencia es tanto más perceptible cuanto más se aproxima el suministro de los mismos al ordeño.

El maíz verde, la alfalfa, el trébol y algunos otros forrajes ensilados son de escaso o mínimo efecto si han sido suministrados al ganado cinco o más horas antes del ordeño; en cambio, es muy perceptible si sólo se suministró una hora o menos.

La alfalfa y las coles suministradas en verde, los nabos y algún otro, comunican a la leche gustos y aromas desagradables, más intensos cuanto menos tiempo lleva de ordeñada.

La remolacha, la pulpa de remolacha desecada, el centeno en verde, los [illegible], etc., alteran la leche muy levemente.

El maíz tierno, la cebada y los guisantes suministrados en verde, las calabazas y la remolacha azucarera, no ejercen ningún perjuicio perceptible sobre el gusto ni sobre el aroma. Las [illegible] cuyas plantas alteran el buen gusto y el olor de la leche deben ser excluidas de los pastizales. Esto es corriente, unas veces por [illegible] de las [illegible] y por otras causas. No es sólo el caso, especialmente en ciertas épocas del año, en que el [illegible] se ve impedido a utilizar forrajes cuyo único defecto es el [illegible] a las dos horas de estar la leche al aire libre y [illegible] de los [illegible], en este espacio de tiempo se han debilitado lo bastante para que [illegible] de ser advertidos por la mayoría de los consumidores.

Para contrarrestar estas dificultades se recurre a refrigerar la leche inmediatamente de haber sido ordeñada, procurando que al mismo tiempo se produzca sobre ella una activa aireación. Con la primera se logra retardar las alteraciones biológicas y por la aireación disminuir en mucho el defecto si era intenso o hacerlo desaparecer del todo si era más leve.

¿SABE USTED...

[illegible]

[illegible]

cosa puedan ser medidas con facilidad. Divídase la medida de la sombra del edificio por la sombra del palo, y eso será la altura del bastón. Este método sirve para calcular altura de árbol, monumento, etc., siempre que se mida su sombra desde un punto del suelo que corresponda al plano o línea vertical que pasa por la cúspide.

…qué peso puede colgar de un alambre de hierro de un mm. de diámetro?

El hierro dulce soporta sin peligro de rompimiento o de mayores peligros, hasta una carga de 12 kgs. por mm2. Como el alambre de 1 mm. de diámetro tiene 0.785 mm2 de sección, la carga será de 9.4 kg. En casos extremos se puede llegar al doble de ese peso, sin peligro de rotura.

…cómo se puede escribir sobre el cristal?

Hay varios procedimientos, pero uno de los más conocidos es cubrir el vidrio con una capa de cera, grabar sobre la misma las letras o dibujos, sacando la cera y aplicando luego ácido que ataca el vidrio sólo en las partes en que no está cubierto.

…cómo se reconoce, observando un trozo de acero, la calidad, composición química y demás que corresponden?

Mediante el análisis metalográfico que consiste en pulir una de las caras del trozo y observarlo con el microscopio. Según los granos que se observan, se puede clasificar con toda exactitud la clase a que pertenecen.

…qué se tarda menos tiempo en re-

...correr una distancia, marchando a velocidad uniforme que a velocidad variable, si el promedio de esta última es igual a la primera?

No es así, aunque parezca paradójico. Supongamos que para recorrer 120 Km. marchando a razón de 60 Km. por hora, se emplearían dos horas en cubrir el trayecto. Supongamos ahora que la mitad del recorrido la hacemos a 90 kms. por hora y la otra mitad a 30 km. por hora. El promedio de velocidad es exactamente 60 km. por hora igual que antes, pero el tiempo tardado es mayor. En efecto, la mitad del trayecto, es decir, 60 km. a razón de 30 km. por hora, nos demandará 2 horas y la otra mitad, otros 60 kilómetros, a razón de 90 km. por hora, nos llevará 40 minutos. En total, tardamos 2 horas, 40 minutos, que es más tiempo que las dos horas que empleábamos antes.

...qué una lámpara de 100 Watts da más luz que dos de 50 Watts?

Debido a que el rendimiento lumínico, o la cantidad de lúmenes por Watt, es mayor para lámparas más grandes, una lámpara de 50 Watts no alcanza a dar la mitad de la luz que da una de 100. Lo mismo podemos decir que una lámpara de 100 Watts da más luz que cuatro de 25 Watts.

...qué los mejores cables eléctricos subterráneos están aislados con papel?

El papel aceitado es un material aislante de inmejorable calidad, porque soporta bien la elevación de temperatura a que se lo somete, no se reseca, ni el cierre de la vaina de plomo que tienen los cables es hermético, y tiene la elasticidad necesaria para soportar el trabajo que se le da al enrollar y desenrollar el cable.

...qué diferencia hay entre medir la lluvia en mm. o en l. por m2.?

Ninguna, puesto que una capa de agua de un mm. de espesor, abarcando una superficie de un m2., tiene, precisamente, un litro de agua. En nuestro país se utiliza el segundo sistema, en Argentina el primero, y en otros países uno u otro, que, como se ve, no difieren más que en el nombre, pues la cantidad referida es la misma.

...por qué se usa el tungsteno en el filamento de las lámparas eléctricas?

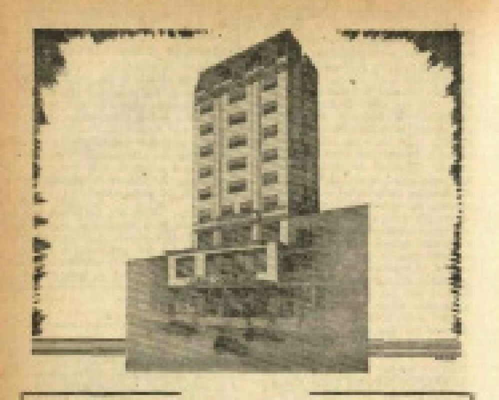
Por su elevado punto de fusión, que es superior a los 3.000 grados centígrados. En esta forma, ese metal soporta elevadas temperaturas durante tiempos prolongados, sin peligro de que se funda.

...por qué se fabrican de plástico las puntas de los paraguas?

Esas puntas deben ser perfectamente aisladoras, para evitar que dejen de ser conductoras de la electricidad. El plástico tiene esa propiedad y se lo utiliza para cubrir el extremo de los paraguas, hasta que se comenzaron a aplicar composiciones especiales de similares propiedades.



—Cómo voy a decidir si me queda bien, si apenas me veo los zapatos.



¿Por qué se Cae el Cabello?

Desde el día en que nacemos empezamos a perder el cabello; pero en nuestro caso sano y normal, cada cabello perdido es reemplazado por otro. Sólo cuando vemos que los cabellos que se caen no tienen substitutos es cuando debemos asustarnos, pues quiere decir que la calvicie se acerca.

Muy poco se sabe de la verdadera causa de la caída del pelo, y todavía no se ha descubierto ninguna medicina que asegure el crecimiento del cabello una vez que éste ha dejado de crecer.

La caída del cabello y la calvicie tienen tres causas principales:

1a. — El estado general de salud. El cuerpo controla y alimenta el cabello, así pues, cuando estamos enfermos, éste sufre también. Ciertas enfermedades acompañadas de fiebres muy altas, como la tifoidea, influenza, etc., hacen que el cabello se caiga. En algunos esto sucede inmediatamente; en otros, semanas o días después.

Las condiciones nerviosas son causa de calvicie, sobre todo en las mujeres.

Una vez que la causa ha sido removida y la salud recobrada, hay muchas probabilidades de que el cabello vuelva a crecer y recobre su pasada abundancia. Hay que ayudarlo teniendo el casco escrupulosamente limpio, cepillándolo y tonificándolo con masajes.

La antigua costumbre de raparse después de una enfermedad es completamente inútil. El mal está en el interior del casco, no en el exterior.

Así, pues, cuando se cae el pelo de una manera exagerada, hay que consultar al doctor, que pueda examinar la causa en nuestro estado general.

Si en los hombres la calvicie es fea, en las mujeres es desastrosa. Por más joven que se tenga el cuerpo o el [illegible], la falta de cabello nos hace parecer viejas y feas.

Con los peinados modernos se lleva casi toda la cabeza, por esto es que las mujeres se [illegible] lado y cada cada día, para aparecer bien peinadas ponen [illegible] sometido al calor de peinados, sacando de ahí verdaderas obras de belleza con peinados que son verdaderas obras de arte; pero no hay que olvidar que eso es sólo el exterior, y que lo más importante es la vida y la salud del cabello.

La mejor manera de conservarlo, repito, es tener el cuero cabelludo limpio por medio de lavados y de masajes con el cepillo.

No usar peines ajenos o sucios, y desinfectarlos regularmente con [illegible] antisépticos, estimulantes y lubricantes.

Un cabello opaco, parecido a la lana, es también muy desagradable y quita la gracia al peinado más hermoso. No hay que olvidar, pues, el uso constante de una buena brillantina.

Esperamos que los químicos y productores de artículos de belleza encuentren pronto un remedio eficaz contra la caída del cabello; pero mientras llega eso, el mejor medio de conservarlo es cuidarlo.

2a. — La caspa también se considera responsable de la caída del cabello.

La caspa se causa por un germen y es muy contagiosa. Hay que evitar peinarse con peines ajenos, o permitir que en el salón de peinados lo cepillen a uno con peines que no hayan sido esterilizados o desinfectados.

Una limpieza exagerada en el ma-

ENTRE AUTORES

[illegible]

por remedio para evitar o curar la caspa.

Hay que lavarse el cabello con el mayor cuidado y si es posible hacérselo lavar por otra persona, que verá mejor donde hay caspa pegada en el casco para quitársela.

Luego que el casco está perfectamente limpio, hay que aplicar alguna loción o tónico especial, usando para ello un cepillito que al mismo tiempo que aplicará la medicina, dará un masaje al cuero cabelludo.

Aun cuando la caspa sea de la llamada grasosa, es excelente precaución aplicar aceite caliente en el casco, la víspera de lavarse la cabeza. Si la caspa se renueva, este solo tratamiento puede disminuirla notablemente y aún terminar con ella.

No hay que olvidar que el peor enemigo de la caspa es el cepillo. Hay que pasarlo cien veces por la mañana y cien veces por la noche.

(La cifra parece bárbara; pero se termina en un momento, pensando que las cerdas llegan hasta el cuero cabelludo).

Es — No se sabe la verdadera causa de la calvicie completa, generalmente prematura, que ataca sobre todo a los hombres. Algunos creen que es mal hereditario, otros, que la originan el polvo y la suciedad de las grandes ciudades, el continuo cubrirse el cabello, los sombreros apretados, la falta de ejercicio o de sueño, etc. El misterio permanece sin solución; tal vez se deba al mal funcionamiento de algunas glándulas.

Cartelera profesional • DEPT. DE PAYSANDU

Fórmulas de Cocktails y Ponches

Cocktail Mi[illegible]. — Se pone hielo picado en una coctelera, se agregan una cucharada de azúcar, una copa de menta verde, tres de [illegible], una de [illegible], una de ron y tres de agua. Se bate mucho la coctelera y se sirve en copitas chicas.

Cocktail Chicago. — Para una parte de whisky, una parte de vermouth, dos de agua, trocitos de hielo y cortezas de limón.

Cocktail Charlie. — Se pone hielo en la coctelera y se le agrega una cucharadita y media de jarabe de granadina, una copa de coñac, dos copas de curaçao, una de crema de menta, se bate bien y se sirve en vasos [illegible] con rodajas muy finas de naranja amarga.

Cocktail Champagne. — Se ponen en la coctelera dos copas de champaña —que también puede ser reemplazada por Jerez— unas gotas de Fernet o licor de menta verde, medio vaso de curaçao, un vaso de [illegible] de limón, una pizca de nuez moscada, hielo picado, sólo un huevo bien batido. Se bate todo [illegible] antes de servir.

Cocktail [illegible]. — Una cantidad de hielo picado dentro de la coctelera se le agregan una cucharada de azúcar a [illegible] dos cucharaditas de jarabe de goma, una copita de [illegible], dos de menta, dos de Curaçao, dos de whisky o de Brandy, y tres de agua. Se bate mucho y se sirve en copitas chicas.

Cocktail [illegible]. — Se pone hielo en la coctelera, se le agregan dos cucharadas de azúcar, el jugo de un limón, una copa de curaçao, una de crema de cacao; se bate bien, y en el momento de servir se pone en copas grandes, acompañadas de soda, con rebanaditas de naranja o limón.

Cocktail Universal. — Se pone hielo en la coctelera; se le agrega una copa de whisky, dos de Cointreau, una de [illegible], se bate bien y al momento de servir se le agregan rodajas de naranja o limón.

PONCHES

Ponche [illegible]. — Se ponen al fuego 4 litros de leche; cuando esté hirviendo se le agrega 1 kilo de azúcar, 1 barra de vainilla, y [illegible] de café tostado en grano. Se deja hervir muy bien, cuidando de revolver continuamente. Cuando la leche haya hervido un poco, [illegible] se retira del fuego y se le agregan 4 yemas de huevo batidas. Cuidando de agregar las yemas poco a poco, para que no se corten. Se deja enfriar y se le agrega el aguardiente a gusto.

Ponche Santiago. — Se ponen dos y medio litros de agua hirviendo [illegible] de un litro [illegible] se cuela y se disuelven en ella doce cu-

cáscara de limón y una de ½. Se añaden dos litros de aguardiente o ron.

Ponche de Frutas. — Se hace medio litro de almíbar espeso. Una vez frío se une una taza vino blanco, el jugo de pomelo limón y un vaso de agua. Se le agregan cuatro tazas de puré de fruta rallado; después de batido se pone en la heladera. Se sirve en copas grandes con frutas enteras encima.

Ponche de Cuba. — Hay que preparar un almíbar con cáscara de limón, un clavo de olor y dos granos de pimienta. Se baten seis claras de huevo como para merengue y se les echa poco a poco el almíbar, que tendrá que estar frío. Se le agregan una copa de coñac y el jugo de dos limones. Se pone en la heladera y se sirve en copas grandes.

Ponche a la Romana. — Se le saca la cáscara a un limón, cortándola muy delgada. Se pone esta cáscara en un tazón y encima se deja caer el almíbar claro hecho con un cuarto kilo de azúcar; se tapa y se deja enfriar. Luego se cuela, se le agrega un poco de coñac y una botella de champaña. Se deja en la heladera y luego se le agregan tres claras bien batidas como para merengue; se deja después otro rato en la heladera, y en el momento de servir se le echa una copa de ron.

Ponche a la Francesa. — Se hace una mezcla con un litro de almíbar y dos de aguardiente, se le agregan el jugo de cuatro limones y las cáscaras de éstos cortadas en cuadritos. Todo esto se pone al fuego muy suave y antes de que hierva se aparta y se pasa por un cedazo fino. Luego se tapa y se deja cerca del fuego. En el momento de servirlo se vuelve a encender el fuego.

REFRESCO DE HUEVOS

Se bate bien una clara; se mezcla con un cuarto litro de agua helada, 2 cucharadas de ron y dos cucharaditas de azúcar. Se sirve en copas.

Las Américas

El continente americano consta de tres Américas: del Norte, Centro América y del Sur, teniendo una superficie de [illegible] millones de kilómetros cuadrados y una población de [illegible] millones —aproximadamente— de personas.

América se halla situada entre los [illegible]° de latitud norte (Tierra de [illegible]), al O. de Groenlandia y [illegible]° de latitud sur (Cabo de Hornos) es decir de Polo a Polo; en su ancho va desde los [illegible]° —longitud occidental— (Cabo San Roque) hasta los [illegible]° (Cabo Príncipe de Gales).

Tres océanos rodean el continente americano: el Atlántico, el Pacífico y el Glacial Ártico.

Políticamente América está dividida en [illegible] naciones independientes, un Dominio, una Colonia, las pequeñas Antillas, tres territorios, las Tres Guayanas y tres regiones autónomas.

Las naciones independientes son:

En América del Sur

República Oriental del Uruguay. Capital: Montevideo.

República Argentina. Capital Buenos Aires.

República de Chile. Capital Santiago.

Estados Unidos del Brasil. Capital Río de Janeiro.

República del Paraguay. Capital Asunción.

República de Bolivia. Capital La Paz.

República del Perú. Capital Lima.

República del Ecuador. Capital Quito.

República de Colombia. Capital Bogotá.

Estados Unidos de Venezuela. Capital Caracas.

En Centro América

República de Costa Rica. Capital San José.

República de Nicaragua. Capital Managua.

República de El Salvador. Capital San Salvador.

República de Guatemala. Capital Guatemala La Nueva.

República de Honduras. Capital Tegucigalpa.

República de Panamá. Capital Panamá.

República de Cuba. Capital La Habana.

República Dominicana. Capital Santo Domingo.

República de Haití. Capital Puerto Príncipe.

América del Norte

Estados Unidos Mexicanos. Capital México.

Estados Unidos de América. Capital Washington.

El Dominio del Canadá pertenece a Gran Bretaña siendo su Capital Otawa (América del Norte).

La Colonia Inglesa de Belice, en América Central: Capital Belice.

Las pequeñas Antillas son numerosas islas que pertenecen a Gran Bretaña, Francia, Norteamérica, Holanda y Venezuela.

Los tres territorios son:

Terranova (Gran Bretaña) Capital San Juan.

Alaska (Estados Unidos) Capital Juneau.

Groenlandia (Dinamarca).

Las Guayanas están en América del Sur, pertenecientes a:

Gran Bretaña. Capital Georgetown.

Holanda. Capital Paramaribo.

Francia. Capital Cayena.

Las regiones autónomas son:

Puerto Rico (bajo la dependencia de Estados Unidos), Capital San Juan.

Jamaica (bajo el dominio británico). Capital Kingston.

Islas Bahamas (bajo la égida de Inglaterra). Capital Nassau.

EN UN EXAMEN

—Voy a hacerle a usted [illegible] ¡[illegible]!

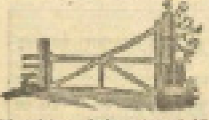
—[illegible]

—¿Y [illegible]?

—[illegible]

Portadas

Al separar del mundo siempre un establecimiento de campo por medio de una portada, desde luego ésta está destinada a ser una simple tranquera, queda el propietario momentáneamente aislado de cuanto pasa por el camino; pero eso basta para tener en su alrededor la familiaridad y que ésta, quiera al primer forastero con el vecindario, una especie de antiguo

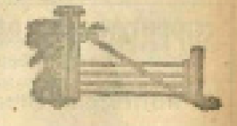


del carácter y de la cortesanía del propietario, puesto que por sus formas, cuidados, materiales, pinturas, adornos, rejas, como escritos u ornamentaciones por la acción del tiempo, se puede establecer el gusto del propietario, su preocupación por los animales que maneja, su antigüedad, y en la mayoría de los casos el estilo de la construcción interior. La portada es una casa de campo como la verja en una quinta, una funda de un abolengo o de un poder-



señor, siempre entusiasta de tradición.

Para que el mismo portón no se salga de sus bisagras y para evitar los movimientos que la presión de los animales hacen sobre los alambrados, conviene que sus postes o tranqueras estén bien enterrados y calzados en adobe o piedra de cemento, o a una profundidad que evite que se aflojen y constituyan juntas difíciles de cerrar o de pisar sobre el mismo suelo, no que se pierda.

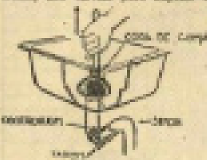


SOBRE EL RELOJ

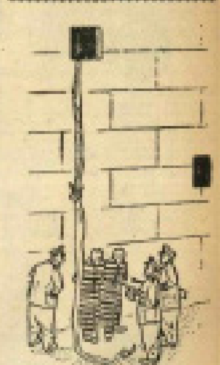
[illegible]

Destape Vd. los Desagües

[illegible]



[illegible]

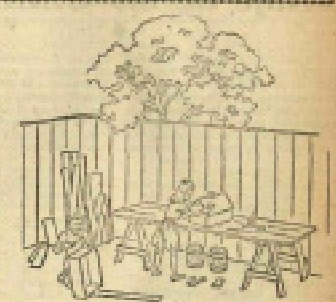


[illegible]

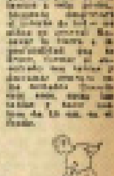
☆ LOS DAÑOS QUE PRODUCE UN INCENDIO SOLO LOS RESARCE EL SEGURO.

Entretenimientos Juveniles

PONER LAS MANOS OCIOSAS A TRABAJAR. — Hacer una banca de trabajo al aire libre para los niños. Dejar que construyan lo que deseen siempre que sea provechoso. Bien pueden hacer carros de juguete o jaulas con herramientas simples y un sobrante de madera.

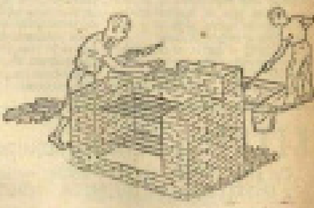






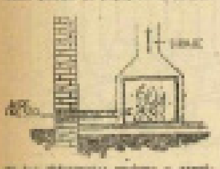
Un columpio que pueda bajar de la horca a otro punto. [illegible] el tiempo de la [illegible] en niños es correcto. Cavar la tierra a la profundidad [illegible]. Poner el [illegible] con tablas y [illegible] en los [illegible] tablas y hacer un hueco de 15 cm. en el fondo.

Dejar que los muchachos jóvenes se hagan su propio pabellón al aire libre. Su construcción es muy divertida y con una pequeña inspección paternal, servirá como nuevo a la intemperie para la familia entera. Este pequeño [illegible] dispone de una parrilla para el fuego y otra muy amplia para asar todo.

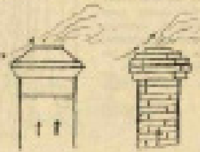


No es Difícil Mejorar el Tiraje de las Chimeneas

[illegible]







[illegible]

☆ Calendario Floral ☆

Por el Ing. Agr. Guillermo [illegible]

[illegible]

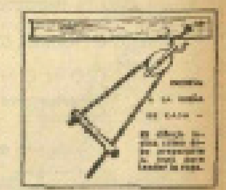
[illegible]

[illegible]

[illegible]

EPOCA DE SIEMBRA

[illegible]



temprano, y algunos es necesario sembrarlas en entrada la primavera o sea cuando las heladas han desaparecido, y efectuar el transplante en su época, habiendo hecho antes los almácigos en pequeños canteros o lugar abrigado.

No hay una uniformidad completa en cuanto a épocas de siembra de otoño o de Primavera, existiendo en los años algunos períodos donde éstas se confunden en las siembras de las otras. Así a veces las siembras en otoño pueden ser alcanzadas por las primeras semillas sembradas al final del invierno en zona caliente.

PLANTACIÓN Y SIEMBRA

Es necesario que el suelo haya sido previamente arado y abonado con abonos ... invernal, carpido y trabajado de manera que quede un cultivo cuidadosamente acondicionado con una fina tierra al rastrillo. Algunas semillas muy finas al ser sembradas se cubrirán con tierra, ... o estiércol pulverizado. Muchas veces las siembras de flores se ven defraudadas a causa de que éstas se efectúan demasiado profundo; conviene realizar que más todas las semillas deberán cubrirse solamente tres o cuatro veces su diámetro hasta que la profundidad no sea mayor de dos centímetros y medio. Para preservar las siembras de los daños que causan los pájaros es una buena medida cubrir éstas con tejido fino de gallinero o colocar varios hilos de hilo negro de coser. En época de lluvias ...

mismo con las hojas del rábano se puede evitar la germinación de la semilla cubriendo los almácigos con arpillera, paja seca o material semejante; estos materiales contribuirán a conservar la humedad del suelo impidiendo al mismo tiempo que el sol dañe al pequeño brote tan tierno en sus primeros días de vida. Constituye también una práctica a aconsejar el riego y evitar el daño que produce el agua al caer sobre la tierra recién sembrada.

LOS METODOS MAS APROPIADOS PARA LA SIEMBRA SON:

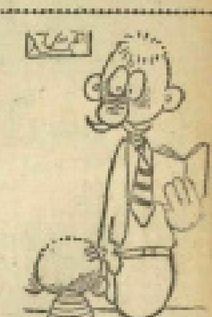
1º — Puede sembrarse directamente en el lugar destinado (plantación directa).

2º — Puede sembrarse en almácigo para después pasar a lugar definitivo.
para repicarse y luego pasar a lugar definitivo.
para trasplantarse, pasar a maceta y después a lugar definitivo.
para pasar a maceta y después a lugar definitivo.

3º — Puede sembrarse en almácigo maceta para pasar a lugar definitivo con pan de tierra.

1º — La siembra directa se debe hacer en época normal, no puede hacerse para obtener flor temprana a no ser en lugares muy resguardados y tampoco debe hacerse con plantas cuyo crecimiento es demasiado lento o muy delicado, pues las malezas pueden ahogarlas antes de que podamos carpir el terreno en seguida; con plantas rústicas o de crecimiento rápido, esta siembra se efectúa con ventaja.

2º — La siembra en almácigo tiene a su favor, de poderle dar a las plantas mayor cuidado, por ser un lugar de pequeña extensión se puede trabajar más, abonándolo con arena o material para cambiar su constitución física, haciéndola más liviana, más mullida; las malezas no existen por su buen cultivo. Hasta podemos esterilizar el lugar con agua caliente, por el fuego o algo parecido. De esta manera las plantitas en el almácigo tendrán menos inconvenientes en su crecimiento y vivirán más sanas. Es importante hacer notar que el almácigo no quiere decir una siembra tupida al contrario pues las raíces que seguramente sufrirán quedarían atrofiadas. Ha de dársele a la siembra una densidad tal que la planta pueda desarrollarse bien durante el pequeño período de su "infancia", pues aunque no tiene consecuencias, como se desconoce hay que muchas veces en las siembras, al no cuidar mucho la mano, se pierde mucha semilla y lo contrario, también mucha planta. Se debe mencionar en cuanto las plantas pasan rectas y espaciadamente con tierra blanda y cielo cubierto, así las



—¿Y cómo se llaman los especies animales que viven a veces en tierra y otras veces en el agua?
—Se llaman veraneantes.

plántulas pueden arrancarse fácilmente y las que dejamos no se dañarán tanto. Esta operación no se efectúa solamente en el almácigo sino también cuando se hace la siembra directa en lugar definitivo. En ese mismo caso la distancia depende del tipo de planta o sea del desarrollo, altura y forma, de la planta. Las variedades pequeñas como ser: [illegible] enano, [illegible] enano, [illegible], etc. pueden separarse de 20 a 25 centímetros, mientras que otras plantas como girasol, borraja, campánula, [illegible], etc., necesitan de 50 hasta 100 centímetros. La operación del entresaque no debe hacerse de una sola vez, sino que se hará durante varias semanas, [illegible] y al final dejar las plantas a su debida distancia entre ellas. En esta forma la vegetación tendrá el medio adecuado para vivir [illegible], pero con comodidad, sin estorbarse unas a las otras, [illegible] y con vigor, prolongando así su estación floral. Cuando se trata de semillas [illegible] en que [illegible] cinco partes de arena y así se separarán mejor y no será necesario entresacar.

Del almácigo, [illegible] al lugar definitivo, algunos deben repicarse; esta operación se realiza con plantas de crecimiento lento y delicadas que necesitan [illegible] cabellera de raíz para desarrollarse en buena forma. Del repique que se efectúa en otro cantero o cajón, permitiendo a las plantitas más lugar entre ellas del que han tenido en el



almácigo, algunas pueden pasar a su lugar definitivo y otras a maceta. Es la diferencia mínima en que algunas no resisten el trasplante a raíz desnuda cuando ya tienen cierta altura o a causa de la época en la que pasarán al jardín, necesitan un pan de tierra junto a sus raíces, así no sufren. Otras veces es necesario efectuar el almácigo y ya de ahí llevarlas a la maceta. Estas indicaciones están previstas para cada planta en la tabla de floración y cuidados de este calendario.

El tercer método indicado o sea almácigo en maceta es una combinación de los dos métodos anteriores. Para esto se llenarán con buena tierra de jardín (tierra negra, mantillo descompuesto y arena) macetas chicas, poniéndose todas las macetas una junto a otra y sembrándose a todo cada una con una pequeña cantidad de semilla, según el tamaño de la planta, y se cubrirán después con tierra o arena, tratándolas con las tres como un almácigo común. Las plantas germinarán allí y pasarán en las macetas sus primeros tiempos, hasta que se plantarán en su lugar. Para el trasplante se moverá el pan de tierra con las plantitas (golpeando el canto de la maceta invertida) y se colocará en un hoyo hecho al efecto con el cuchillo o la pala de jardinero apretándose la tierra contra el pan con los dedos. Este tipo de almácigo en maceta y plantación tiene grandes ventajas: las plantitas [illegible] para no se dañan las raíces al trasplante, no sufren detenimiento en su crecimiento y el lugar en que se planten podrá quedar libre tiempo con la plantación anterior. El procedimiento es ideal para las plantas que no toleran el trasplante, pero cuyo [illegible] son sembradas directamente en el lugar, y así se les puede adelantar la época de siembra colocando las macetas en lugar resguardado, obteniendo por este método [illegible] tempranas con plantas de siembra directa.



PLANTAS QUE FLORECEN ENTRE LOS MESES DE AGOSTO A NOVIEMBRE

NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Cms.	Método de Siembra
Alelí, tonos de rosa, violeta y blanco	Set. a Nov.	Marzo a Abril	30 a 40	Almácigo y maceta.
Aliso, canastilla de plata blanco y lila	Ag. a Nov.	Abril	15 a 20	Canteros.
Aliso, canastilla de oro amarillo	Ag. a Nov.	Marzo	30	Alm. repique y maceta.
Arvejilla de olor, colores variados	Ag. a Nov.	Febrero	15 a 20	Directo o maceta.
Agerato, azul y blanco	Oct. a Nov.	Set. del año ant.	30 a 40	Almácigo y repique.
	Marzo Dic.	Marzo		Estacas.
Amapola, colores variados	Ag. a Nov.	Abril	25	Almácigo.
Anémona, colores variados	Ag. a Nov.	Marzo	15 a 20	Almácigo.
Aquilegia, aguileña colores variados	Oct. a Nov.	Set. del año ant.	50	Almácigo.
Boca de sapo, casi todos los colores menos azul	Ag. a Nov.	Febrero		Almácigo.
Bajas			15 a 20	
Altas			20 a 30	
Bellis perennis, copetes colores variados	Ag. a Nov.	Marzo	15 a 20	Almácigo.
[illegible], violeta y blanco	Set. a Nov.	Abril a Mayo	30	Directa.
Campánula, azul y blanco	Set. a Oct.	Set. del año ant.	30 a 40	Almácigo y repique.
Caléndula, [illegible], anaranjado y amarillo	Ag. a Nov.	Marzo	25	Almácigo.
Clavel, colores variados	Ag. a Nov.	Mayo a Ag. del año anterior	30	Estacas en lugar abrigado y repique en maceta.
Espuela de caballero, delphinium	Oct. a Nov.	Marzo a Abril	25	Almácigo.
Dedalera, digitalis colores variados	Oct. a Nov.	Set. del año ant.	30 a 40	Almácigo y repique.
Geum, amarillo, rojo	Oct. a Nov.	Set. del año ant.	30	Almácigo y repique.
Gaillardia, amarillo y rojo	Ag. a Nov.	Febrero	30	Almácigo.
Godetia, colores variados	Ag. a Nov.	Febrero	20	Almácigo.
[illegible], [illegible], [illegible] blanco y lila	Set. a Nov.	Mayo		Directa.
Enano			15	
Alto			30	
[illegible]	Nov. a Dic.	Marzo a Junio	30 a 50	Almácigo.
Blanco	Ag. a Set.	Marzo		
Lino rojo	Ag. a Nov.	Mayo	30	Directo y almácigo.

NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Ctms.	Método de Siembra
Linaria, variedades	Ag. a Nov.	Marzo	10	Directo y almácigo.
Lobelia, azul	Ag. a Nov.	Marzo	15 a 20	Almácigo y maceta.
Mimulo, rojo y amarillo salpicado	Ag. a Nov.	Marzo a Abril	20	Almácigo y maceta.
Nemesia, violeta y rosa	Ag. a Nov.	Abril	15 a 20	Almácigo y maceta.
Nemophila, bandera uruguaya, azul y blanco	Ag. a Nov.	Abril	20 a 25	Almácigo y maceta.
No me olvides, myosotis azul	Ag. a Nov.	Abril	15 a 20	Almácigo y maceta.
[illegible], [illegible], blanco y amarillo	Set. a Nov.	Mayo	15 a 20	Directo.
Primavera, azul, amarillo y blanco	Ag. a Nov.	Marzo	15 a 20	Almácigo.
Petunia, colores varios	Ag. a Nov.	Marzo	20 a 40	Almácigo y maceta.
[illegible], rosa, rojo violáceo	Oct. a Nov.	Marzo a Abril	30	[illegible]
[illegible], violeta	Oct. a Nov.	Abril	20 a 25	Almácigo.
Silene, rosa, lila	Ag. a Nov.	Marzo a Abril	15 a 20	Directo.
Taco de reina, capuchina, rojo naranja amarillo	Ag. a Nov.	Abril		Almácigo y maceta.
Bajas			15	
Medias			30	
Altas			30	
Verbena, colores variados	Ag. a Nov.	Marzo	25 a 30	[illegible]
[illegible], rosa y colorado	Set. a Nov.	Abril a Mayo	15 a 20	Directo.
BULBOS		Plantación en		
Anémona	Ag. a Set.	Abril	20	
	Oct. a Nov.	Agost. en mac.		
Azucena	Nov. a Dic.	Abril	20 a 25	—
[illegible]	Ag. a Set.	Abril	15	—
Fresia	Ag. a Set.	Abril	15	—
	Oct. a Nov.	Agost. en mac.		—
Flor de [illegible], [illegible]	Julio a Ag.	Abril	30	
Gladiolo	Oct. a Dic.	Mayo a Agosto	20 a 30	—
[illegible]	Ag. a Set.	Abril a Mayo	15 a 20	—
[illegible]	Ag. a Set.	Abril	20	—
	Oct. a Nov.	Agost. en mac.		—
Tulipán	Julio a Ag.	Abril	20	—
[illegible]	Set. a Nov.	Abril	30 a 50	—

PLANTAS QUE FLORECEN ENTRE LOS MESES DE DICIEMBRE A MARZO

NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Cent.	Método de Siembra
Alisa, canastilla de plata, blanco y lila	Dic. a Marzo	Setiembre	15 a 20	Almácigo.
Aliso, canastilla de oro amarillo	Dic. a Marzo	Setiembre	20	Alm., repique y maceta.
Amaranto, tricolor hojas	Dic. a Marzo	Setiembre	25 a 35	Almácigo repique.
Boca de sapo, colores variados	Dic. a Marzo	Setiembre		Almácigo.
Bajos			15 a 20	
Altos			25 a 35	
Briza, tembladera, [illegible]	Dic. a Marzo	Setiembre	20	Almácigo y maceta.
Botón de oro, linda flor, amarillo, marrón y rojo	Dic. a Marzo	Setiemb. y Oct.		Almácigo y maceta.
Bajos			15	
Altos			25	
Celosía, cresta de gallo rojo y anaranjado	Dic. a Marzo	Setiembre		Almácigo y maceta.
Bajos			20	
Altos			25	
Crisantemo, anual, colores variados	Dic. a Marzo	Agosto	30	Almácigo y maceta.
Clarquia, rosa	Dic. a Feb.	Setiembre	25	Alm. y maceta o directo.
[illegible], colores, tonos rojos	Dic. a Marzo	Setiembre	30	Alm., repique y maceta.
Coral, salvia	Dic. a Enero Feb. a Marzo	Julio Setiembre		Alm., repique y maceta.
Bajos			30	
Altos			35	
Cosmos, amarillo, violado, sobre rosa	Dic. a Marzo	Octubre		Almácigo.
Bajos			40 a 60	
Altos			60 a 100	
Crisantemos, colores variados	Plant. Feb. a Marzo	Set. a Octubre	40 a 60	Directo y estacas.
Dedalera, digitalis, colores variados	Octubre	Set. del año ant.	30 a 40	Almácigo y repique.
Espuela de caballero, delphinium	Marzo a Ab.	Setiembre	75	Almácigo y maceta.
[illegible], [illegible], [illegible]	Dic. a Marzo Vegetación	Octubre	100	Directo o maceta.
Flor de papel, zinnia, colores variados	Dic. a Enero Feb. a Marzo	Octubre Noviembre		Almácigo y maceta.
Bajos			25	
Altos			30	

NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Ctms.	Método de Siembra
Flox, Phlox, colores variados	Dic. a Marzo Hasta Mayo	Setiembre	15 a 20	Almácigo y maceta o directo en maceta.
Gazania, rojo y amarillo	Dic. a Marzo	[illegible]	30	Almácigo, repique.
Gaillardia, amarillo y rojo	Dic. a Marzo	Marzo a Abril	30	Almácigo.
[illegible], variado	Dic. a Marzo	Marzo a Abril	35	Almácigo.
Girasol, Helianto, amarillo	Dic. a Enero	Setiembre	75	Maceta o directo.
Gomphrena, violeta, blanco	Dic. En. Feb. Marz. Ab.	Agost. a Set. Octubre	25 a 30	Almácigo y maceta.
Kochia, verde y después rojo oscuro	Dic. a Marzo	Setiembre	30 a 40	Almácigo y maceta.
Malva Real, [illegible]	Dic. a Marzo	Abril	50 a 60	Alm. y maceta o directo.
Mesembryanthemum, rojo al amarillo	Sep. a Enero	Setiembre	25 a 30	Por [illegible].
No me olvides, Myosotis azul	Dic. a Enero	Agosto	15 a 20	Almácigo.
Petunia, variados	Dic. a Marzo	Setiembre	30 a 40	Almácigo y maceta.
Portulaca, flor de seda, colores variados	Dic. a Enero	Agosto a Set.	15 y 20	Almácigo.
Reina Margarita, aster de la China, c. variados	Feb. a Marzo Enero Feb. a Marzo	Octubre a Nov. Agosto a Set. Octubre	25	Almácigo y maceta.
Siempre Viva, todos los colores menos azul	Dic. a Marzo	Setiembre	30	Almácigo y maceta.
Taco de reina, capuchina, roja, naranja y amarilla	Dic. a Marzo Hasta Mayo	Setiembre		Almácigo y maceta.
Bajos			15	
Medios			30	
Altos			50	
[illegible], rosados, amarillo, naranja y rojo	Dic. a Marzo	Setiembre		Almácigo.
Bajos			30	
Altos			45	
Valeriana, rosado	Dic. a Marzo	Setiembre	30	Almácigo y maceta.
Verbena, colores variados	Dic. a Marzo	Agosto	30	Directo.
BULBOS		Plantación en		
Dalias, variedad	Dic. a Marzo	Set. a Octubre	30 a 60	
" pompón			100	
Gladiolo	Enero a Mar.	Set., Oct. y Nov.	10 a 15	

NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Ctms.	Método de Siembra
[illegible]	Feb. a Mar.	Julio a Set.	30	Almácigo y maceta
Alelí, rosa, violeta o blanco	Jun. a Julio	Febrero	35 a 45	Almácigo.
Aster, Chino	Abril a Julio	Febrero	11 a 20	Directo o maceta.
Arvejilla de olor, colores variados	Jun. a Julio	Febrero	11 a 20	Almácigo.
Campanilla, colores variados	Jun. a Julio	Febrero	11 a 20	Almácigo.
Boca de sapo, casi todos colores menos azul	Abril a Julio	Dic. a Enero		
Bajas			11 a 20	
Altas			21 a 35	
Bellis perennis, rosada, colores variados	Jun. a Julio	Febrero a Marz.	11 a 20	Almácigo.
Caléndula, limón, anaranjada y amarilla	Abril a Julio	principio Feb.	30	Almácigo y maceta.
Crisantemo, colores variados	Abril a May.	Set. Oct. y Nov.	40 a 60	Estacas y retoños.
Clavel, colores variados	Abril a Julio	Marzo a Agosto	30	Directo en lugar designado
Celosía, plumosa, rojo y amarillo	Abril a May.	Diciembre	25	Almácigo y maceta.
Gaillardia, amarilla y roja	Abril a Julio	Set. a Octubre	30	Almácigo.
[illegible], violáceas	Jun. a Julio	Marzo a Abril	15	Almácigo en maceta.
Kochia, verde y después rojo oscuro	Abril a May.	Octubre	30 a 60	Almácigo y maceta.
Linaria, [illegible]	Abril a Julio	Dic. a Febrero	11	Almácigo en maceta.
Lupino, [illegible]	Abril a May.	Octubre	120	Directo o maceta.
[illegible], rojo y amarillo [illegible]	Jun. a Julio	Marzo	20	Almácigo y maceta.
[illegible], [illegible], azul y blanca	Jun. a Julio	Marzo	11 a 15	Almácigo y maceta.
No me olvides, myosotis azul	Jun. a Julio	Marzo	11 a 25	Almácigo y maceta.
Pensamiento, azul, amarillo y blanco	Abril a Julio	Febrero	11 a 20	Almácigo.
Petunia, colores variados	Abril a Julio	Diciembre	20 a 40	Almácigo y maceta.
Pentstemon, rosa, rojo y violáceo	Abril a May.	Set. a Octubre	20	Estacas.
Tagetes, cobrizo, amarillo, naranja y rojo	Abril a May.			Almácigo.
Alto		Noviembre	35	
Bajo		Diciembre	20	
[illegible] de [illegible], [illegible], amarillo, [illegible] y rojo	Abril a May.	Octubre a Nov.		Almácigo y maceta.
Bajas			15	
Medias			20	
Altas			30	
Violeta	Abril a Julio algo Agosto	Otoño anterior	20 a 30	Estolón.

NOMBRE Y COLORACION	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Cms.	Método de Siembra
Viola, morada, azul y blanca	Jun. a Julio	Febrero	[illegible] a [illegible]	Almácigo
Verbena, colores variados	Abril a Julio	Noviembre	[illegible]	[illegible]
Zinnia, flor de papel, colores variados, pompon	Abril a May.	15 de Enero	[illegible]	En maceta
BULBOS				
Anémona	Jun. a Julio	Plantación en Febrero	[illegible] a [illegible]	
Dahlia, pompon	Abril a May.	Set., Octubre y Noviembre	[illegible] a [illegible]	
" variados			[illegible] a [illegible]	
Fresia	Jun. a Julio	Febrero	[illegible]	
Gladiolo	Abril a May.	[illegible]	[illegible] a [illegible]	
Jacinto	Jun. a Julio	Febrero	[illegible] a [illegible]	
Junquillo	May. Jun. Jul.	Febrero	[illegible] a [illegible]	
Lágrima de la Virgen, Allium [illegible]	Jun. a Julio	Febrero	[illegible]	
Lirio [illegible]	Jun. a Julio	Febrero	[illegible] a [illegible]	
Ranúnculo, [illegible]	Jun. y Julio	Febrero	[illegible]	
Narciso	Jun. y Julio	Febrero	[illegible]	

Los Modernos Métodos de Conservación del Terreno Prueban su Valor en las Granjas Norteamericanas

Los planes de rotación de los cultivos y manejo del ganado, combinados con un plan de conservación del terreno, han aumentado grandemente la fertilidad y productividad de muchas granjas norteamericanas, sobre todo en la zona de maíz y cerdos situada alrededor de Des Moines, en el estado de Iowa.

Una granja típica en la que esos métodos han demostrado su importancia es la de Chris Jensen, cerca de Ankeny, villa de 2.000 habitantes próxima a Des Moines. El plano del terreno muestra declives moderados de un 2 a 5 por ciento y declinaciones más pronunciadas de un 8 a un 10 por ciento. Hay tres tipos principales de terreno para la mayoría del mismo en tierra de sedimento Marshall.

Las terrazas debidamente formadas, que siguen el contorno de la tierra, que se entrecruzan con los [illegible] o terraplenes, "franjas de contención" (buffer strips) y canales cubiertos de hierba (grass waterways), han hecho que estos campesinos llamen a la granja de Jensen "una colcha loca". Y así, en verdad, aparece en el plano. Y sin embargo, para Jensen y centenares de campesinos de Iowa que cultivan el campo en forma moderna, todas las cosas de estos terrenos ayudan a salvar el terreno de las alturas, conservan el agua e impiden la erosión y la formación de zanjas.

La debida disposición del campo significa mayor producción de maíz para alimento de los animales, más avena y un mejor crecimiento de hierbas y legumbres, que, a su vez, representan una mayor calidad de la carne de cerdo y de vaca, y de la leche y los huevos.

COMPARACION DE LA PRODUCCION

La misma [illegible] a [illegible] de que se quita demasiada tierra a la producción y de que el cultivo de tales terrenos [illegible] [illegible]

ENAMORADO DE REMATE

—¿Qué haría usted, señorita, si yo fuera su esposo?

[illegible]

A su cierto le [illegible] a [illegible] de su profesora [illegible]

[illegible]

—Papá, sí, mamá... [illegible]

[illegible]

—¡Qué [illegible]!

[illegible]

algo específico, puede ser bien explicada por Jensen, quien, en una entrevista recientemente, declaró: "Yo no cultivaría de otra manera".

La granja de Jensen está a 3 millas y 1/2 al noroeste de Audubon. Se cultivó [illegible] en 1938, y todas las tierras de acuerdo a un plan de conservación del terreno en 1938. Comparando las cosechas, la tierra produjo [illegible] hectolitros de maíz por hectárea y [illegible] de avena. Estos promedios han aumentado ahora a [illegible] hectolitros de maíz y casi la misma cantidad de avena.

Jensen tenía una extensión de 4 hectáreas plantada con "maíz de contorno" en [illegible], maíz plantado sobre terreno que ha sido arado horizontalmente al lado de los declives para impedir los efectos del agua y la erosión, que produjo [illegible] hectolitros por hectárea, en 1944. Si la proporción de producción, la tierra del estado de Iowa para "maíz de contorno" dicho año, fué hecha en un terreno completamente transformado. No se usó ningún abono comercial.

En cuanto a avena, Jensen dice que 1945 fué el mejor año en cuanto tiempo. "Tuve una cosecha promedio de [illegible] hectolitros por hectárea.

Jensen generalmente ha pasado gran parte de su tierra a la producción de semilla de "bromo grass" [illegible] que tiene grandes espigas y que se usa para forraje. Está produciendo la variedad [illegible] conseguida por el Iowa State College, y el año 1945 produjo [illegible] kilogramos por hectárea en 10 hectáreas. Recibió por la semilla de "bromo grass" al-

rendir de 40 [illegible] por cada libra [illegible]. Además, esta hierba puede cultivarse en algunas de las franjas de terreno conservado, entre dos cultivos en hilera.

VARIOS RECURSOS EMPLEADOS

No hay nada de revolucionario en los recursos que emplea Jensen, pero él los ha combinado hábilmente para

franjas o bandas largas y angostas de hierba entre dos cultivos en hilera, ayudando así [illegible] las hileras como las "franjas de contención" al contorno de la tierra. Las franjas o bandas son suficiente para mantener en su lugar el terreno que está arriba y conservar las [illegible] para el cultivo. Después de un año para el [illegible], [illegible] guía para plantar en el contorno.

En algunos pocos puntos, los des-



Una vista de la granja de Chris Jensen, con sus cultivos dispuestos de modo de combatir la erosión

alcanzar la máxima [illegible] protección del suelo.

Las terrazas o [illegible] son usados en los más pronunciados declives, en las orillas de los cultivos o cerca de ellas. Se cultivan lo suficiente para que la tierra quede en el lugar y mantengan agua bastante para las semillas. Las nueve terrazas de la granja totalizan tres kilómetros de longitud.

Jensen hace poco [illegible] los "[illegible]" o franjas de contención" [illegible] el lugar de las terrazas de [illegible]

[illegible] con [illegible] hacia abajo, de terraza en terraza, [illegible] el agua que las terrazas no pueden absorber [illegible] en la parte baja, las que a su vez la llevan a un arroyo [illegible]. Los [illegible] están plantados de hierba, así no se [illegible] y su anchura varía entre 40 a 130 metros.

Jensen también deja fajas de hierba a ambos lados de sus hileras en [illegible] en que cultiva maíz y avena. Estas llamadas "[illegible]"

cinajas que ruedan permiten suficiente espacio para que las máquinas de cultivo den vuelta al final de las filas, y vienen a ser útiles además en los que puede pacer algún ganado, en vez de dejar eso abandonado al desgaste o erosión.

Jensen estima que tiene de [illegible] a [illegible] hectáreas empleadas en "tura strips" "franjas en contorno", canales, terrazas y desaguaderos. El describe lo que se dice a veces de que eso es "tierra perdida", para tal práctica es, por lo contrario, altamente útil y beneficiosa.

El "brome grass" es plantado con alfalfa a fin de asegurar el suelo, y porque la alfalfa provee de nitrógeno a [illegible], [illegible] y al maíz o avena que en los años siguientes se plantan con él. Como el "brome grass" crece algunos centímetros por encima de la alfalfa, puede ser recogido separadamente colocando la máquina cosechadora lo suficientemente alta para tomar las partes altas del "grass". Después que el cultivo es llevado, los campos pueden ser usados para heno o pastura.

En las chacras y "tura strips" la primera cosecha de heno es recogida entre el segundo y tercer cultivo de

maíz, si se dispone el tiempo convenientemente. Esto permite que se recoja la máxima cantidad de heno antes de que quede aplastado por la maquinaria que opera allí y lo dañe especialmente.

Más tarde, después que tanto la semilla de "grass" como el maíz y la avena hayan sido cosechados, Jensen lleva su ganado y sus cerdos a ese [illegible]" y cebada. La rotación que sigue es: 3 años de maíz, uno de avena con "brome grass" y alsike plantados en el mismo lugar, más tarde, durante el año; luego alfalfa y "timothy grass" por dos años, antes de regresar al maíz. Esta rotación o alternación de cinco años de duración se sigue normalmente en los seis campos de la granja. Por eso mis-



Jensen discute problemas agrícolas con J. H. [illegible], agente de Conservación del Terreno, y con su vecino Art [illegible]. De izquierda a derecha, Mr. [illegible], Mr. Jensen y Mr. [illegible].

campo para limpiarlo de tallos y demás restos que quedan. Lo mismo hace en los canales, "franjas de contorno" y "tirs strips".

ROTACIÓN DE CINCO AÑOS

Como la mayoría de los grandes propietarios de los Estados Unidos, Jensen rota o alterna los cultivos en cada parte de su campo, pero lo hace sin modificar las disposiciones permanentes de las terrazas, "franjas de [illegible]mo, uno de los campos está "en descanso" cada año.

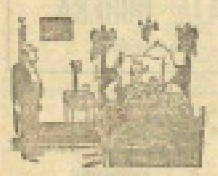
Los modernos métodos de cultivo como los que sigue Jensen — que dicho sea de paso, es miembro del Comité de Conservación del Terreno del Estado de Iowa — han permitido a dicho estado obtener en [illegible] una cosecha "record" de [illegible] de hectolitros de maíz, o sea un promedio de más de [illegible] hectolitros por hectárea.

EL MOVIMIENTO COOPERATIVO EN LA GRAN BRETAÑA

LAS COOPERATIVAS AGRICOLAS

[illegible]

[illegible]



[illegible]

comunidades y ésta toda prosperó hasta tal punto, que cuando las Cooperativas entraron en la esfera de producción muy rara vez tocaron la agricultura. El obrero industrial creía, y tal vez no haya abandonado aún esta creencia, que sólo el trabajo industrial aseguraba una vida razonable y la medida, condición de libertad y progreso.

El movimiento se extendió por todo el país llegando hasta zonas fundamentalmente agrícolas, pero siguió siendo ante todo cooperación de consumidores, poniendo al alcance de los labradores semillas, abonos químicos y aperos de labranza.

En Irlanda, el movimiento toma otro rumbo, y allí florece la cooperación agrícola de productores. Irlanda era un país de labradores y pequeños terratenientes y arrendatarios, casi todos ellos muy pobres, que apenas lograban arrancar a la tierra lo indispensable para su subsistencia y dependían enteramente de intermediarios para la venta de sus productos.

El movimiento cooperativo en Irlanda, que tomó la forma de Sociedades unificadas de productores, debió su origen a Horace Plunkett, un irlandés, que en 1889 regresó de los Estados Unidos a su país natal. Plunkett había estado convencido siempre de la necesidad de la Coope-

ración entre los labradores de Irlanda, y conociendo a fondo las necesidades de sus paisanos rechazó la idea de cooperativas de tipo inglés. "Antes de que los irlandeses puedan comprar cooperativamente —dijo— tienen que aprender a vender cooperativamente". Un año más tarde se fundó la primera lechería y mantequería cooperativa; y en cinco años, con la colaboración de un sacerdote, el Padre Finlay, y de Lord Monteagle, Plunkett logró establecer más de cincuenta mantequerías, [illegible] para la compra colectiva de aperos, instrumentos, etc., para la producción agrícola y lechera, y además el primer banco de crédito agrícola.

Las mantequerías tuvieron un gran éxito y satisfacían no sólo las necesidades del mercado irlandés sino que a Inglaterra. En 1894 se fundó la Sociedad de Organización Agrícola Irlandesa. Plunkett tenía energía, entusiasmo y conocimientos especializados ; y la organización de los productos irlandeses mejoraron notablemente. La Sociedad, considerada en representación única del Cooperativismo irlandés, contrató a un perito danés para enseñar a los cooperadores los métodos empleados en Dinamarca, y esto dio un impulso considerable a la producción lechera. Tres años más tarde los cooperadores irlandeses establecieron las primeras fábricas para la preparación de jamones y tocino y salchichas. En el Norte de Irlanda, donde se cultiva el lino, se formaron sociedades cooperativas para la compra directa de semillas de Rusia y Holanda, y para el agramado y [illegible] del lino. La cooperación se ha aplicado también a algunas industrias caseras domésticas de encaje, bordado y calcetería.

En contraste con esta floreciente cooperación agrícola en Irlanda, Inglaterra apenas contaba con una docena de sociedades agrícolas. La primera guerra mundial contribuyó a despertar el interés en la agricultura y a estimular la producción de cereales y carnes para disminuir las importaciones; y esto provocó un desarrollo [illegible] y extensión de la cooperación agrícola.

Un ejemplo del tipo mixto de cooperación de productores y consumidores en Inglaterra, y a la vez un gran triunfo, lo tenemos en la Asociación Nacional Cooperativa de la Leche fundada en 1920.

El movimiento de [illegible] urbanas había hecho desaparecer muchos establos y tierras de pasto en las inmediaciones

---

UNA DE LAS SIETE MARAVILLAS

Entre las siete maravillas del mundo figuraba la antigua Torre de Faros, construida por orden de Tolomeo Filadelfo, y la cual ha dado su nombre a todas las construcciones destinadas a servir de guía a los navegantes. [illegible]



"...Y esperando que ésta os encuentre [illegible], se despide de vosotros vuestra madre...".

de las grandes ciudades, permitiendo considerablemente la producción y distribución de leche fresca. Las sociedades cooperativas aprovecharon esta oportunidad para establecer magníficas industrias para la elaboración de la leche [illegible] de la leche que se [illegible] en el país se distribuye por las sociedades cooperativas al por menor. La venta de leche y productos lácteos constituye una parte considerable de su comercio.

Otro ejemplo del mismo tipo de [illegible] con la de la [illegible] de [illegible] de cooperativa [illegible] de la "Sociedad Cooperativa [illegible]". Esta Sociedad ha [illegible] en el puerto de Londres un nuevo [illegible] por la mayor capacidad productora de [illegible] en el mundo. [illegible] de [illegible] en los muelles [illegible] extraer de las bodegas de los buques [illegible] de granos del [illegible], y el [illegible] [illegible] una capacidad de 40.000 toneladas.

[illegible] para que el [illegible] y la [illegible] en [illegible] en la [illegible], [illegible] entre la [illegible] de [illegible] el [illegible] los [illegible] de [illegible] y [illegible] así al mismo [illegible] contacto con la producción agrícola.

HIDROMIEL Y VINO DE MIEL

por
Ovidio Marzorati

Se da los nombres de hidromiel y vino de miel a las bebidas alcohólicas que se producen haciendo fermentar cierta cantidad de agua, y la diferencia entre ellas consiste en que mientras en la elaboración de hidromieles se esteriliza el mosto, el vino de miel se elabora en crudo, es decir, sin esterilizar el mosto.

Ambas bebidas son muy buenas y agradables cuando están preparadas empleando, especialmente en los vinos, miel de primera calidad.

Para hacer fermentar el mosto hay fermentos especiales, pero en el caso nuestro, en que se trata de elaborar una bebida sana para uso casero, tenemos muchos productos especialmente indicados para preparar un buen fermento, que al mismo tiempo le comunique un sabor agradable de acuerdo a nuestro paladar, productos que se encuentran a nuestro alcance en la misma granja y que citamos a continuación: Polen, duraznos, ciruelas, uvas y pasas de uva, manzanas y peras.

La elaboración del hidromiel y vino de miel comprende las siguientes operaciones:

1º — Limpieza y desinfección de las vasijas que se van a utilizar.
2º — Preparación del fermento.
3º — Preparación del mosto.
4º — Vigilancia de la fermentación, especialmente durante la primera semana.
5º — Clarificación y trasiego.

LIMPIEZA

Los toneles nuevos que se emplean por primera vez es conveniente lavarlos con una solución hirviendo de agua y soda, al 2 %, a fin de destruir todos los ácidos, y especialmente los micro-organismos que producen el moho.

Después de repetidos enjuagues con agua bien limpia, escurrido el agua y seca la madera, se azufran con una mecha de azufre y se cierra herméticamente el agujero con un tapón limpio o con el bitoque.

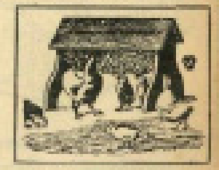
Los posos que hubiera adheridos a las duelas se pueden sacar agitando en su interior en todo sentido un trozo de cadena de eslabones gruesos.

Esta operación, de efectuarse, debe ser seguida de repetidos lavados hasta que el agua salga limpia.

FERMENTOS

Las cantidades que damos a continuación, son para elaborar 100 litros de productos.

Polen fresco 50 gramos. — Se extrae de los panales en el momento de castrarlos, eligiendo de preferencia polen...



Pesebrera especial donde se coloca el pasto, la alfalfa, la avena y cualquier otro verde que quiera dársele a las aves. Están siempre al alcance de éstas, sin que puedan voltear la comida ni menos ensuciarla; para comerla los pedacitos que desean, tendrán que quitarlo a la ventana y pasarlo al comedero.

los que no [illegible] [illegible] [illegible] de las [illegible] con cuidado, para evitar [illegible] y que el [illegible] adherido la menor cantidad posible de cera.

Para este trabajo se usa una pequeña [illegible] de cristal, que puede reemplazarse en el [illegible] con un pedazo de [illegible], o también con una pluma de ave.

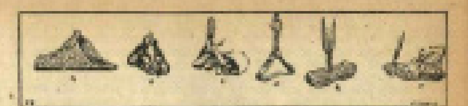
Este [illegible] se prepara unos cinco o seis días antes del [illegible]: se diluye en 3 litros de agua [illegible] tibia, el polen, dentro de un recipiente de boca ancha. El agua [illegible] debe tener más o menos la proporción de dos partes de agua por una de miel.

El recipiente, que debe ser ordinario, de vidrio o de madera, se cubre con una tela metálica o con un tul, y se coloca en lugar tibio, por ejemplo en la cocina, siempre que no haga mucho calor.

Esta mezcla debe revolverse muy bien, con el fin de airearla, varias veces en el día y con una cuchara de madera.

La espátula debe esterilizarse cada vez que se va a usar con agua hirviendo.

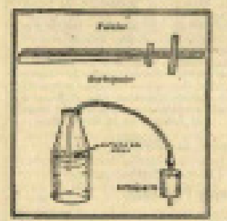
Jugo de frutas, [illegible]. — En [illegible] de polen se prefiere usar algunas de las frutas citadas, se elige la cantidad necesaria de fruta, [illegible]



Los primeros estribos que se usaron en esta parte de América fueron introducidos por los españoles. Eran amplios e inspirados en el estilo árabe y construidos en plata o latón (A). Luego se difundió el estribo de hierro primorosamente trabajado que tuvo gran difusión en el siglo XVII (B). Después, el gaucho usó uno triangular, de hierro, en que sólo calzaba dos dedos del pie (C). El genio de nuestro hombre se ingenió para fabricarse esta prenda del apero con los más variados materiales, así tenemos en (D) un estribo de asta de carnero. El estribo pampa (E) era confeccionado con una lonja de cuero crudo con que hacían el "botón pampa", en el que enchufaban entre los dedos (F). — (Dibujo y texto de estribos de E. Segovia)

madura, se cortan en pequeños trozos y se aplastan con una espátula de madera, evitando, en el caso de la uva, frambuesa, mora, etc., aplastar la semilla, que le darían mal gusto a la bebida.

Tratándose de estas frutas no es necesario agregar agua, pues ellas ya



contienen suficiente líquido (jugo) necesario para la fermentación.

Damos un ejemplo que posiblemente será el más frecuente, pues sabemos que en muchas partes de la campaña argentina se elabora vino casero para consumo propio a base de pasas de uva:

Se toman 5 kilos de pasas de uva, se agregan unos 15 litros de agua tibia y se deja macerar unas 24 horas; enseguida los granos se habrán hinchado lo suficiente para poderlos aplastar y para evitar romper las semillas, lo más indicado es hacer esta operación a mano limpia; se deja entonces fermentar la corrida.

De los fermentos así preparados se aprovecha únicamente el jugo, por lo tanto, llegado el momento de agregarlo al mosto se filtrará, al residuo se le puede agregar otra cantidad de agua, esta vez hirviendo, cuando la cubra del mosto ya preparado, y esta mezcla, que volverá a fermentar a los cinco días, previo filtrado se agregará al mosto que ya estará en fermentación, llegando entonces los residuos.

MOSTO

Miel, 25 kilos.
Ácido tartárico, 50 gramos.
Subnitrato de bismuto, 15 gramos.
Agua, 75 litros.

Las mieles extraídas con la maquinaria moderna y bien decantadas no fermentan tan fácilmente como las mieles ordinarias que se cosechan en las colmenas rústicas, y que generalmente se extraen por presión; de ahí la conveniencia de preparar con anticipación cierta cantidad de fermento, ya en estado de actividad, para agregar al mosto no bien esté preparado y entibiada la mezcla, tal se entendió.

Si la miel que se emplea está com-

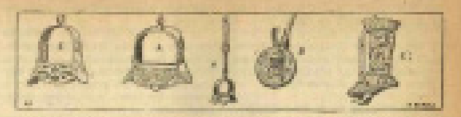
parcialmente, en parte granulada, y lo que vamos a elaborar en vino, se deberá volver a su estado líquido calentándola a baño María. Si en cambio la mezcla es para hidromiel, dado que todo el mosto debe ser esterilizado, entonces se le agrega la suficiente cantidad de agua, cocinando el todo directamente con poco fuego.

Es muy posible que en la cocina se carezca de un tacho bien estañado de la capacidad necesaria para cocinar el mosto de una sola vez, y entonces se podrá repartir la miel en dos o más recipientes, cocinándola con un poco de agua a fuego directo y revolviéndola al principio con una espátula de madera, hasta que la miel se haya disuelto bien, y luego dejándola cocinar un poco [illegible] hasta que levante el hervor, quitándole la espuma a medida que se forme en la superficie. Después de cocinada se junta calentada, usando los mismos recipientes se terminará de cocinar el agua que aún hiciera falta.

Esterilizado el mosto, debe dejarse enfriar antes de trasegarlo al casco.

También las drogas, el ácido tartárico y el subnitrato de bismuto, pueden cocinarse con la mezcla, o se disuelven en recipiente aparte en una poca cantidad de ésta, mientras aún está caliente.

Los partidarios del vino de miel defienden su producto afirmando, lo cual es indudablemente cierto, que con la esterilización del mosto se destruye lo mejor de la miel, es decir, sus fermentos naturales, su aroma



Poco a poco fué perdiéndose el uso de estribar entre los dedos y así fué variando el formato de esta prenda. Los estribos de plata y otros metales con estriberas de plata y botones del mismo metal fueron comunes (A), (A'), (B). Los de suela, tallado y claveteado, de gran tamaño, sin otro motivo que la fantasía, llamados "campana" son muy comunes (C). Se confeccionaron de distintos modelos [illegible] en cuero. El sencillo y poco vistoso estribo inglés tuvo aquí una pequeña influencia entre los "pueblerinos", pero entre el paisanaje nunca tuvo aceptación porque el hombre de campo siempre estribó y aún hoy al estribar [illegible] sólo calza la punta de él (C). — (Dibujos y textos de relatos de [illegible])

característicos, los aceites esenciales, etc.

Los partidarios del hidromiel basan principalmente su defensa en que muy difícilmente se puede tomar un buen vino de miel, y que esto se debe principalmente a la gran dificultad con que se tropieza para hacer fermentar el agua melada.

Los vinos de miel malos y de gusto acre son los que se elaboran empleando aguas melazadas provenientes del lavado de los opérculos, etc., que contienen una cantidad excesiva de polen, cera, y que no se ha cuidado bien su preparación, lo cual puede evitarse utilizando buena miel, bien purificada, sin resto alguno de cera, y activando la fermentación agregando en el momento de preparar la mezcla la cantidad suficiente de fermento preparado con anticipación.

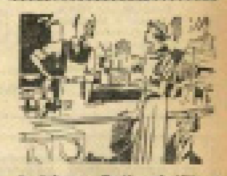
Para el pequeño productor podrá lograr la esterilización del mosto, que indudablemente es una gran ventaja, deberá prestar mucha atención a la limpieza y desinfección de las vasijas, como también no olvidar la esterilización del "tubito" cada vez que deba usarlo para sacar el mosto.

La temperatura más apropiada para la fermentación es de 20 a 25 grados, lo que puede comprobarse de vez en cuando con un sencillo termómetro de baño.

Durante la época de los grandes calores debe vigilarse la temperatura, acercando el barril al lugar más fresco para no olvidar que si la baja temperatura paraliza la acción de los fermentos, la temperatura muy alta vuelve los malos.

Durante los primeros días, para activar la fermentación debe removerse y agitarse varias veces en el día la mezcla, sea agitando el barril o el mosto con el "tubito".

El agujero del barril, exceptuando el momento en que se remueve el mosto, debe permanecer siempre cerrado, sea tapándolo con una bolsita llena de arena, que se conservará siempre húmeda, o con un borboteador, que puede prepararse fácilmente



La señora. — Recibo mi niñito en busca de un kilo de chocolate y sólo recibió medio kilo.

El almacenero. —El balanza es correcta, señora. ¿No ha pesado usted a su niñito?

con una botella con agua, un sifón de goma y un tubo de vidrio.

Lo primero es la calidad de un buen hidromiel o vino de miel en su fuerza alcohólica, la cual, además, favorece su conservación. 13 grados de alcohol debería tener un vino medio seco.

CLARIFICACION Y TRASIEGO

La gran fermentación dura, en la época de los calores, de 20 a 40 días, y entonces, cuando observemos que el [illegible] del mosto se va debilitando, ha llegado el momento de clarificarlo y trasegarlo. Para lo primero se usa: Tanino enológico, 10 gramos.

Se disuelve el tanino en una pequeña cantidad de mosto, que se retira del casco con un sifón, se vuelca el todo nuevamente en el casco agitándose entonces con el "Tilador" el mosto a fin de que el tanino se mezcle bien.

La clarificación se puede hacer también con otros ingredientes, pero el "taninado" es lo más indicado, pues aporta otros elementos útiles, especialmente para la conservación del vino o hidromiel.

Para efectuar el trasiego es especialmente indicado un día de atmósfera clara.

El trasiego se efectúa por medio de un sifón de goma (preferentemente esterilizado) que, introducido en la boca del barril, funcionará de sifón; de esta manera no habrá peligro de volver a revolver las borras que se haya precipitado sobre el fondo.

Al carecer de otro casco, podemos volver a utilizar el mismo previo buenos lavados.

Ambas bebidas, después de una buena clarificación, ya pueden tomarse, pero si esperamos unos meses más habrán mejorado, pues siguen fermentando en una forma casi imperceptible, denominada lenta, y será entonces necesario que el casco se encuentre bien lleno, pudiéndose rellenar el vacío con agua cocida, esta vez bien clarificada y debidamente separada.

Si las bebidas son elaboradas para el consumo casi inmediato, entonces lo más indicado es trasvasarlas, después de la clarificación directamente a damajuanas, que se llenarán bien hasta el pico, cubriendo el líquido con medio centímetro de aceite bueno.

LA CIENCIA APLICADA A LA AGRICULTURA

EL INSTITUTO EXPERIMENTAL DE ROTHAMSTED

En la Gran Bretaña existen muchos establecimientos dedicados a las investigaciones científicas relacionadas con la agricultura, pero el Instituto Experimental de Rothamsted ocupa una posición tan prominente que es, por decirlo así, algo aparte y exclusivo. La estación experimental agrícola más antigua, es a la vez la más moderna. Establecida hace más de cien años, no ha cesado de agrandarse, de multiplicar el número de sus laboratorios y de perfeccionar sus métodos de estudio y de investigación.

Sería imposible presentar, en el curso de una breve charla, el cuadro completo, aun en escala muy reducida, de todos los trabajos que en Rothamsted se realizan y a los cuales las necesidades de la guerra han dado un nuevo y potente impulso. Trataremos, sin embargo, de dar una idea de los principales aspectos de esta obra multiforme. El primer lugar lo ocupa el estudio de los terrenos, materia que en otros tiempos absorbía casi por entero la atención de los agrónomos. Este es ahora sólo uno de los [illegible] temas que a la consideración del personal técnico de Rothamsted se someten; pero en el orden natural de las cosas tiene prioridad sobre los demás. Desde hace ya algún tiempo el análisis del suelo natural por los rayos X ha dado resultados muy importantes para la agricultura. Por otra parte, prosigue el estudio, por medio del análisis espectral, de los indicios de la presencia de ciertos elementos químicos en cantidades infinitesimales. Este es un problema de gran trascendencia. Se sabe, por ejemplo, que la mayor parte de las plantas, sino todas, necesitan una cantidad infinitesimal de boro

---

PUEDE COSTAR MILES DE PESOS

El Art. 31 de la Ley de accidentes del trabajo, establece que "El patrono que no haya desempeñado la responsabilidad por razones del riesgo establecido por la presente ley, estará obligado a constituir en el Banco de Seguros del Estado, la renta o rentas adeudadas mediante el pago del capital necesario para servirlas, dentro de los diez días subsiguientes al acuerdo de las partes ante el Juez de Paz o de la sentencia ejecutoria. El pago del referido capital, podrá exigirse por el interesado o por el Banco de Seguros del Estado siguiendo los trámites del juicio ejecutivo".

El capital a que se refiere el artículo transcripto, puede calcularse siempre arriba de tres mil pesos y más. Frecuentemente a cinco, seis y ocho mil pesos en los casos de una alta incapacidad y especialmente en aquellos en que el obrero fallecido deja viuda y varios hijos.

Ese capital ¿puede ser retirado en cualquier momento del giro de los negocios? No es probable. Es más fácil que produzca serios trastornos para el desenvolvimiento futuro de la casa comercial o industrial.

Asegurando a sus obreros el Banco de Seguros asume esa carga y eleva las rentas legales sin desembolso para el patrono.

un impulso prodigioso. En el laboratorio de este ramo el personal estable no está especializado permanentemente, y cuenta además con el concurso de otros que van a trabajar allí de tiempo en tiempo. Más de cincuenta han pasado por el laboratorio. En el curso de estas investigaciones, por extraño que parezca, los matemáticos prestan una ayuda indirecta pero de gran importancia a la agricultura.

Los matemáticos han perfeccionado los métodos que permiten extraer de los resultados numéricos y establecer la relación que existe a veces entre los fenómenos más heterogéneos, haciendo así posible la previsión. Las fluctuaciones en las poblaciones de palomas en lugar y tiempo determinados —para no citar más que un ejemplo— son de interés considerable para quien sepa interpretarlas con la ayuda de las matemáticas, pues permiten a tiempo la formación de [illegible] se pueden tomar medidas preventivas más eficaces.

Desde hace cierto tiempo los naturalistas han venido tratando de hacer censos del reino animal — trabajo inútil en apariencia, pero que ha dado muy buenos resultados prácticos. Se han hecho censos de las aves marinas, de las liebres, y de ciertas especies menores como los [illegible] y los [illegible]. En Rothamsted, al contrario, los científicos van de arriba al otro extremo de la escala zoológica: criaturas minúsculas, algunas de las cuales sólo pueden verse con la ayuda del microscopio. Se han hecho censos de insectos, [illegible], gusanos, microbios y amebas durante un período de quince años. Tal vez esto parezca extraño; pero estas cifras son [illegible] de las plagas de insectos y de epidemias de origen microbiano. Ese porvenir facilita la preparación de medidas de defensa y seguridad que alejan o disminuyen el peligro para las plantas, los animales útiles y el hombre.

ENFERMEDADES PROFESIONALES

Muchas y serias son las enfermedades que pueden adquirirse en el trabajo, motivando el retiro y hasta la muerte de empleados y obreros. La legislación uruguaya admite con orgullo, la incorporación de esas enfermedades al régimen de indemnizaciones por Accidentes del Trabajo.

Damos seguidamente una nómina más universal de las enfermedades profesionales:

Arsenicismo Profesional.

Beriliosis (o fiebre [illegible]. Se adquiere especialmente trabajando con [illegible]).

Carbunclo.

Cáncer Profesional de los [illegible].

Dermatitis de los Trabajadores de la [illegible] (Afecciones de la piel).

Enfermedad de los criadores de [illegible].

Enfermedades producidas por el uso de herramientas neumáticas.

Enfermedades producidas por los ruidos industriales.

Enfermedades originadas en los [illegible].

Enfermedades oculares producidas por energía irradiada.

Flúor y Ácido fluorhídrico.

Gases tóxicos.

Hidrargirismo (Intoxicación crónica por el Mercurio).

[illegible].

Intoxicaciones producidas por los Rayos X y sustancias radioactivas.

Lesiones cutáneas causadas por la acción de los cementos.

[illegible].

[illegible] de la Arteria del [illegible].

Neumoconiosis. — (Silicosis; Antracosis; Silico-tuberculosis; Neumoconiosis debidas a la aspiración de polvos de origen orgánico; ídem de origen mineral o metálico).

Reumatismo "a frigore". (Por factores climatológicos).

Saturnismo Profesional (Plomo).

Tétanos.

Ulceraciones causadas por la acción del Bicromato de Potasio.

El Banco de Seguros del Estado ha incorporado a sus operaciones, el seguro de enfermedades profesionales.



La corteza posee todas las propiedades de la madera del pino rodeno. Su indestructibilidad hace que el terreno con ella abonado desarrolle una superficie de consistencia permanente, blanda, suelta y esponjosa que retiene el agua y el aire en proporciones convenientes. Sirve además para ahuyentar los insectos y hongos que generalmente atacan a las plantas. En esta fotografía se ven plantas jóvenes en altos entarimados cuya tierra ha sido regada con corteza de pino rodeno.

Una Corteza Maravillosa

•

por JONAS WILLIAMS

•

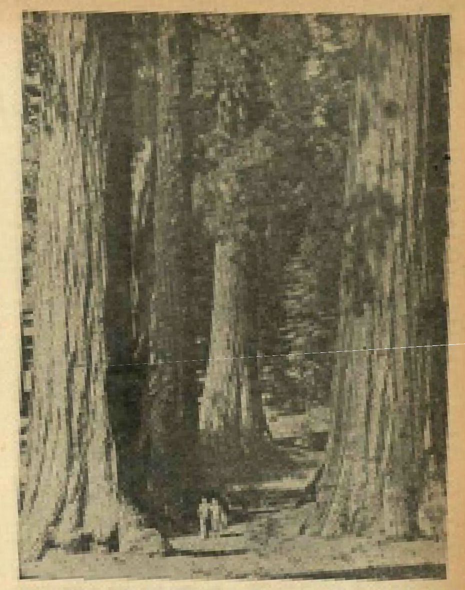
Si hubiéramos vivido en esta tierra hace un millón de años, no habríamos dado crédito de que existían entonces cosas que existen aún, las cuales podríamos reconocer inmediatamente. Entre esas cosas se halla el gigantesco pino rodeno de California conocido botánicamente por "Sequoia Sempervirens".

El pino rodeno era uno de los principales árboles en la Edad del Dinosaurio y en su tiempo mascaban sus agujas enormes reptiles y los que no eran carnívoros se alimentaban con su follaje. Las sequías y los glaciares contribuyeron grandemente al exterminio del dinosaurio; pero no lograron acabar con los pinos de aquella época que sobrevivieron juntos. Por razones que nos son desconocidas, el pino rodeno se encuentra hoy día también en la vertiente occidental de las

montañas del litoral del Pacífico, al lora, según datos históricos, en la época en que Colón descubrió el América poblaban, como todavía algunos de ellos en lo que es hoy la Nueva Inglaterra. El pino rojo se distingue mucho de los árboles que conocemos aquí. Es más bien, un relicto inalterado procedente de un mundo que no existe. Posee todas las característi-cas de la época mesozoica que lo creó y su lapso de vida es más extenso que cualquier otro objeto viviente. Varios pinos han existido lozanos y sanos, por más de seis mil años y muchos de ellos pertenecen a la época de Cristo o tal vez a la del propio Confucio. Los pinos de esta especie jamás tienden a inclinarse y su madera resiste las inclemencias del tiempo y el calor del fuego. Las casas que se construyeron con su madera resistieron el fuego que en 1906 destruyó gran parte de la ciudad de San Francisco. Su corteza posee propiedades de que carecen todas las demás. No sólo resiste el calor, el frío, el agua y la inclemencia del tiempo, sino también tiene ciertas virtudes antisépticas que ahuyentan a los insectos y hongos que atacan a los demás árboles.

Como es natural, todo esto es de gran interés para los hombres de ciencia y los turistas; pero para las compañías de madera presenta un gran inconveniente. La madera del pino rojo es de calidad excelente y aporta grandes beneficios pecuniarios; pero su corteza acarreó siempre contrariedades a las compañías debido a que tenía que separarse del tronco y desperdiciarse; carecía de valor comercial y era muy difícil deshacerse de ella. La corteza, sin embargo, posee la misma indestructibilidad que ha caracterizado al árbol por millares de años y cuando se tiran los desperdicios, éstos no se pudren, como sucede con casi todas las demás cortezas. El fuego, la carcoma o el moho son incapaces de destruirla. Así es que por espacio de 80 años enormes cantidades de ella permanecieron amontonadas en los alrededores de los aserraderos.

Más tarde, en 1940, un grupo de madereros ingeniosos se decidió a estudiar la manera de aprovechar la corteza, observando que en los lugares



Esta fotografía muestra parte de un bosque de pinos [illegible] en el Estado de California. Se ha calculado que algunos de estos enormes árboles tienen más de tres mil años de vida, son indestructibles, debido en parte a que [illegible]

☆ DIJO SARMIENTO: "LA INSTITUCION DEL SEGURO SOBRE LA VIDA ES UNO DE LOS BIENES MAS GRANDES QUE LA HUMANIDAD DEBE A LA CIVILIZACION MODERNA". — BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

ta que se había mencionado creció en breve tiempo junto [illegible].

Observamos, además, que cuando se colocaba en el suelo de los enormes troncos de pino rojo, crecía sobre su corteza nueva vegetación. Ello, pues, evidenció que la corteza contenía algo que estimulaba el crecimiento de nueva vegetación.

En vista de todo esto, los madereros recogieron la corteza que se había desechado por varios años, la mezclaron con distintas clases de suelos y descubrieron que cualquier planta crecía fácilmente si se sembraba en tierra que había sido mezclada con la corteza. Mezclaron la tierra arcillosa del norte de California, en la que no crecía ni el nabo, con la corteza del pino rojo y sembraron semillas. Al cabo de varios meses crecían en esa tierra, antes árida, delicadas plantas. Alentados, admirados de sus experimentos los madereros procedieron inmediatamente a formar una compañía en Santa Cruz, California; compraron por muy poco dinero todos los desperdicios y colocaron su producto en el mercado para fines agrícolas.

Según informa el Negociado Federal de Suelos, prácticamente todos los terrenos contienen suficiente alimento vegetal para contribuir en grado sumo a una buena producción de cosechas. Lo que importa verdaderamente es la consistencia del suelo, más bien que su contenido químico. La indescomponibilidad del pino rojo hace que el terreno desarrolle una superficie de consistencia permanente, blanda, suelta y esponjosa, que retiene el agua y el aire en proporciones convenientes y que permite, al mismo tiempo, a los microbios llevar a cabo su importante labor en las raíces de las plantas. No se descompone rápidamente y llega a formar parte del propio suelo, de la manera como lo hace el estiércol y el humus, muchas hasta hoy. Tampoco se hunde con las lluvias como ocurre con la arena, que es la única sustancia que sirve la tierra. La corteza del pino rojo, a pesar de permanecer por varios años en el suelo, no pierde su [illegible] y su única desventaja es que causa una reacción ácida, la cual, no obstante, neutraliza el exceso contenido alcalino que casi siempre está presente en los terrenos áridos.

Tan pronto como se puso a la venta la corteza, los fabricantes empezaron a recibir pedidos [illegible] procedentes de todos los ámbitos del país. Un ejemplo es el de Frank [illegible], conocido horticultor de Carpinteria, California, quien [illegible] para los mercados de Los Angeles y San Francisco. El [illegible] es generalmente [illegible] y a veces [illegible] insectos [illegible] de esta planta.

Se [illegible] la saturación de la alcalinidad, lo que destruye las delicadas plantas, [illegible] en los terrenos húmedos y que abunda.

DURACION DE LA TIERRA

En cuanto con un informe presentado a la Academia de Ciencias de París, [illegible]

Para las compañías de madera la corteza de pino rodeno representaba una pérdida completa hasta que se descubrió su potencial fertilizador, el que salió a relucir cuando se notó que en los lugares donde se amontonaba esta corteza crecía en breve tiempo yerba fresca. Los observadores decidieron que la corteza debía contener algo que estimulaba el crecimiento de nueva vegetación. Se hicieron experimentos, se mezcló la corteza con distintas clases de suelo y se demostró su valor fertilizador. En esta fotografía se ve un labrador removiendo su abono hecho a base de dicha corteza.

 EN EL PRESUPUESTO DE UN HOGAR EL SEGURO DE VIDA NO ES UN GASTO: ES LA TRANQUILIDAD PRESENTE Y FUTURA. — BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO.

a las matitas cuando éstas están todavía muy tiernas y llegan hasta eliminarlas por completo. Por regla general, no se podía hacer nada para desarrollar ese [illegible]. Sin embargo, el Sr. Hainelt oyó hablar de las excelentes propiedades de la corteza del pino rodeo y se le ocurrió una nueva idea. Mandó un [illegible] por encima de bulbos con un [illegible] por ciento de la corteza y la regó en los semilleros, así como sobre la superficie de las almácigas. Ese experimento lo hizo el Sr. Hainelt en enero de 1940 y en la primavera de ese mismo año obtuvo la mejor producción de begonias de California. No es eso todo: la semilla rindió un ciento por ciento de germinación; ni una sola matita se vió atacada por el hongo, como no lo ha sido el pino rodeo durante millones de años.

Una vez que se hizo conocido el descubrimiento del Sr. Hainelt, empezaron a llegar noticias muy alentadoras de otros lugares. Un jardinero de Pennsylvania quien debido al hongo [illegible] había perdido hasta sus raíces, colocó un poco de corteza sobre uno de los [illegible] del invernadero de rosales, y como la corteza sirvió para proteger el suelo, un año obtuvo magníficos resultados. Dijo que también las rosas del invernadero desarrollaron tallos de cinco centímetros más largos de los que se habían obtenido anteriormente. También eliminó completamente el [illegible] del tizoncillo que es una enfermedad que ataca a los rosales y que resulta del cambio brusco de temperatura diaria a la nocturna. Otro jardinero de Minnesota indicó el éxito del experimento, "Lo único que salvó a mis bulbos", dice, "del frío invierno del invierno pasado fué la [illegible] que deposité en la corteza del pino rodeo."

Asimismo, un jardinero de Lakewood, Ohio, anunció y encontró que la corteza del pino rodeo elimina por completo el moho que ataca y destruye sus almácigos de crisantemos. Otro jardinero de Pennsylvania, Virginia, escribió lo siguiente: "Sin la corteza del pino rodeo no hubiera podido proteger más dalias de este verano en que sólo tuvo que regarlas una vez cada tres meses".

Un bien conocido horticultor de Santa Bárbara, California, descubrió que él podía cultivar toda clase de plantas en macetas, rellenándolas con pedazos de corteza del rodeo. Uno de los más conocidos peritos en el cultivo de orquídeas, M. G. Orpet, informó en 1940 a los horticultores de Estados Unidos, que había obtenido sorprendentes resultados con la fibra de la corteza del pino rodeo: "Para obtener buenos resultados en el cultivo de orquídeas," dice, "era necesario regar muy a menudo las plantas. Esto ya no es necesario si se siembran en tierra que contenga fibras de la corteza de pino rodeo, las cuales, además, no se pudren."

Se ha llegado a la conclusión de que la corteza del pino rodeo, además de ser impermeable, incombustible e inmune a la podredumbre, y [illegible], además, las enfermedades y los insectos [illegible] es, a la vez, uno de los mejores abonos que se conocen hasta ahora.

Conservación del Jugo de Limón

AL NATURAL Y BAJO LA FORMA DE JARABE

Como el zumo de limón se usa, generalmente, en refrescos y dulces, puede emplearse el sistema de hacer con él mismo un jarabe. Pero en el caso de querer conservarlo al natural, se puede obtener por medio de la esterilización en el autoclave, como se dirá más adelante.

En ambos casos, y para efectuar las primeras manipulaciones, se debe hacer lo siguiente:

Se escogen los limones, maduros; se parten en pedazos y se les separa cada uno de las semillas, que la cáscara debe dejarse porque es ella, en aroma y aumenta el que contiene el jugo. Se exprimen en una prensa de [illegible], cuyo recipiente sea esmaltado o estañado; el bagazo se mezcla con paja de maíz, previamente lavada, limpia y cortada con una tijera fina, de paja blanca que tiene como material de embalaje en varios artículos que se importan, como cristales y drogas; si se opta por la última, también se lava y seca bien. El bagazo, repetimos mezclado con cualquiera de ambas materias, se lleva a la prensa, y de este modo se obtiene más cantidad de jugo.

Para cada litro de este líquido se agrega un gramo de kaolín o talco de Venecia y se bate durante quince minutos.

Después de lo dicho, se echa el zumo en grandes frascos de cristal, y se pone en un refrigerador cuya temperatura no pase de 10 grados C., en donde, por el reposo, se irá sedimentando y, por último, al cabo de las horas necesarias, extraer por medio de un sifón el jugo clarificado.

Obtenido lo que antes se dice, si es para hacer jarabe, se le echa a cada parte de líquido en volumen, dos partes de azúcar blanco, refinado que esté muy limpio. Esto puede hacerse en damajuanas sin forro para poder ver la marcha de la operación; las vasijas dichas se tapan con un buen corcho, a fin de que el cierre sea hermético; si se pone al sol y se agita a menudo, el jarabe quedará hecho a los tres o cuatro días. Si se quiere acelerar más

---

LA NOTICIA INCREIBLE

Cada vez es menos frecuente, pero aún suele leerse: "no tenía seguro".

En un comercio o una industria, o un edificio, devorado por el fuego. La crónica del incendio, destaca su magnitud y la de los cuantiosos daños. Capital y riquezas destruídos en la hoguera. Al final de la crónica, lo increíble: no había seguro cubriendo esos valores.

¿Es ello posible en la época que vivimos?

¿Es ello posible con la divulgación de los seguros, con la elemental previsión que debe tomar todo hombre que tiene o administra capitales; con la certeza de que producido el daño, se cobra la respectiva indemnización?

No parece posible y, sin embargo, todavía hay comercios, industrias, fincas sin seguro contra incendio!!

Y de premio han corrido al agente de seguros por charlatán... Lo que habría que seguir hablando con esa gente!

[illegible]

RECETAS DE COCINA

CUYA ELABORACION TIENE COMO BASE EL MAIZ

SOPA DE POLLO Y CHOCLO

3 lts. caldo de pollo.
1 taza choclo picado.
1 cucharada manteca mezclada con una de harina.
1 cucharada perejil picado.
1 cucharada cebolla de verdeo, picada.
Pimienta y sal.
1 taza leche hirviendo.

---

1. Hervir el maíz y el caldo lentamente durante una hora.
2. Pasar por un colador, condimentarlo y agregar las harinas.
3. Calentar hasta punto de hervor y agregar la manteca enharinada.
4. Hervir lentamente durante 3 minutos.
5. Poner en una sopera y agregar la leche caliente.

SOPA RIVEL

2 tazas harina.
½ cucharadita sal.
1 huevo bien batido.
Caldo de gallina o carne de vaca.
1 lata choclo.

---

1. Combinar la harina, sal y el huevo batido, mezclándolo todo con los dedos, hasta que la mezcla quede como migas de pan.
2. Verter la mezcla en el caldo, agregar el choclo y cocinar alrededor de 10 minutos.

SOPA DE CHOCLO I

1 docena choclos rallados o 1 ½ tazas choclo de lata.
2 ½ litros caldo hirviendo.
2 yemas de huevo o 2 huevos enteros.

---

1. Agregar el choclo rallado al caldo.
2. Hervir 20 minutos.
3. Batir ligeramente las yemas, o los huevos, en la sopera y agregar la sopa hirviendo, revolviendo continuamente.
4. Servir en seguida.

SOPA DE MAZAMORRA Y VERDURA

1 ½ litros de caldo.
½ taza mazamorra.
½ taza repollo cortado en pedazos chicos.
½ taza zapallo cortado en pedacitos.
½ taza apio picado.
Sal y pimienta a gusto.

---

1. Poner en una cacerola el caldo y dejar que hierva.
2. Agregar la mazamorra (la cual ha sido puesta en remojo la noche anterior), cocinar hasta que los granos estén casi tiernos.
3. Agregar el zapallo, cocinar durante 10 minutos.
4. Agregar el repollo y cocinar unos 10 minutos más.
5. Condimentar a gusto y servir con queso rallado.

SOPA DE CHOCLO.

1 litro caldo hirviendo.
1/2 taza choclo.
1 taza leche fría.
2 yemas de huevo ó 2 huevos enteros.
4 cucharadas queso rallado.
Pan frito, cortado en cubitos.

1. Mezclar el choclo con la leche fría.
2. Agregar el caldo.
3. Dejar hervir 10 minutos.
4. Batir las yemas, o los huevos, en la sopera y agregarle la sopa hirviendo.
5. Agregar el queso rallado y el pan frito y servir inmediatamente.

SOPA DE CHOCLO Y TOMATE

1 litro caldo.
1 taza choclo fresco cocido y molido.
1 taza pulpa tomate.
Sal y pimienta a gusto.

1. Poner en una cacerola el caldo, agregarle la pulpa de tomate y dejar hervir.
2. Agregar el choclo y cocinar durante 10 minutos.
3. Condimentar y servir con cubitos de pan frito.



SOPA DE GOFIO

1 1/2 lts. caldo.
100 gramos gofio.
50 gramos queso rallado.

---

1. Agregar el gofio al caldo hirviendo y hervir 10 minutos.
2. Poner en la sopera, espolvorear con el queso y servir en seguida.

SOPA DE CREMA DE CHOCLO

1 lata choclo o 2 tazas choclo desgranado.
1 litro de leche.
1 rebanada cebolla.
2 cucharadas margarina o manteca.
2 cucharadas harina.
½ cucharadita sal.
Pizca de pimienta.

---

1. Cocinar el choclo con la leche y la cebolla.
2. Pasar el choclo por la máquina de picar o picarlo bien finito.
3. Derretir la margarina, agregarle la harina y formar una pasta suave.
4. Agregar, revolviendo, la mezcla de leche y choclo picado.
5. Condimentar.
6. Cocinar lentamente unos minutos y servir bien caliente.
7. Resultan 4 porciones.

HALLAZGOS ARQUEOLOGICOS

[illegible]

SOPA DE HARINA DE MAIZ

1 litro de caldo.
1 taza harina de maíz.
Sal y pimienta a gusto.

---

1. Poner en una cacerola 1 litro de caldo, colocarla al fuego hasta que hierva.
2. Agregar la harina de maíz.
3. Dejar hervir 30 minutos a fuego lento con la cacerola a medio tapar.
4. Esta sopa se puede preparar con caldo de gallina.



PARA EL JARDINERO AFICIONADO

El paleado se hace más cómodo a los pies, colocando un trozo de manguera partida en el mango de la pala y empujándola hasta abajo sobre la espaldita de la hoja.

CHOCLO A LA MANTECA

2 latas choclo o 4 tazas choclo desgranado.
1 pimiento picado.
½ cucharadita sal.
2 cucharadas margarina o manteca.

---

1. Mezclar todos los ingredientes y poner a fuego lento.
2. Revolver hasta que la manteca se haya mezclado bien con el choclo.
3. Servir bien caliente.

NOTA: El choclo se puede mezclar con arvejas, porotos de manteca, zanahorias picadas, hongos picados, remolachas picadas o puntas de espárragos.

POLENTA CON VERDURAS

1 litro agua hirviendo.
1 ½ tazas de harina de maíz.
1 taza brócoli u otra verdura cocida, queso rallado y manteca a gusto.

---

1. Agregar la sal al agua.
2. Agregar la harina de maíz en forma de lluvia.
3. Cocinar a fuego lento a baño-María.
4. Una vez que esté pronta, agregar el brócoli cortado, cocinar unos 5 minutos más.
5. Servir con manteca y queso rallado.







Nuestros paisanos, en sus viajes, llevaban un recipiente con agua, porque no siempre encontraban en su camino con qué apagar la sed. No conseguían fácilmente frascos en que llevarla y a más éstos eran frágiles, pero su ingenio fabricó el "chifle" (que era un asta de vacuno, por lo general de buey, cortada en la punta y con una tapa atornillada (A). El otro extremo era taponado con un trozo de madera dura (B), previamente limpiado y raspado por dentro. Lo sujetaba con un cordón o cadenita de ambos extremos (C) para colgárselo de la cintura. Hay "chifles" de una variedad extraordinaria, algunos labrados con relieves que son obras de arte y que denotan el ingenio del paisano. — (Dibujos y textos adaptados de relatos de Enrique Rapela).

CHOCLO CON PANCETA

2 rebanadas panceta.
2 cucharadas pimiento picado.
2 cucharaditas harina.
½ taza leche.
1 lata choclo o 2 tazas choclo desgranado.
½ cucharadita sal.
¼ cucharadita azúcar.
Pizca de pimienta.

---

1. Cortar la panceta en pedacitos y dorar en el sartén.
2. Remover la mayor parte de la grasa y agregar el pimiento.
3. Mezclar la harina con la grasa que se sacó del sartén.
4. Agregar la leche a la harina.
5. Agregar el choclo, los condimentos y volver al sartén.
6. Cocinar 5 minutos si es un choclo enlatado y 12 minutos si es choclo fresco.
7. Servir caliente.
8. Rendirán 5 porciones.

LOCRO DE CHOCLOS I

1 taza granos de choclo.
1 litro agua hirviendo.
1 kilo carne picada.
Sal a gusto.
1 tajada de zapallo en pedacitos.
4 papas en cubitos.
2 tomates en pedacitos.
1 zanahoria en rodajitas.
1 cebolla picada.

---

1. Freír la cebolla en el aceite.
2. Agregar la carne y dorarla.
3. Agregar las verduras y la sal.
4. Agregar el agua hirviendo.
5. Cocinar a fuego lento hasta que todo esté cocido y algo espeso (alrededor de 1 hora).

LOCRO DE CHOCLOS II

Hacer igual que el Locro de Choclos I, agregándole 2 chorizos cortados en rebanadas, que se fríen junto con la cebolla.

ÑOQUIS DE HARINA DE MAIZ

Hacer la polenta común, usando la mitad agua y mitad leche, o toda leche. Poner, en una madera mojada, de un centímetro de espesor. Dejar enfriar muy bien. Cortar en tiras de 1 centímetro de ancho y 8 de largo. Cubrir con estas tiras el fondo de una fuente de horno y espolvorear con queso rallado y arriba poner pedacitos de manteca. Repetir hasta usar todas las tiritas. Cocinar durante ½ hora en horno moderado.

MAZAMORRA CON SALSA BLANCA Y QUESO

1 ½ taza mazamorra.
1 ½ cucharadas manteca.
2 cucharadas harina.
1 taza leche.
½ cucharadita sal.
½ taza queso rallado.

---

1. Cocinar la mazamorra en un litro de agua.
2. Hacer una salsa blanca con la manteca, la harina, la sal y la leche.
3. Agregar el queso a la salsa blanca y cocinar hasta que se derrita.

PASTEL DE CHOCLO AL HORNO

1 taza choclo cocinado y picado.
1 taza miga de pan.
½ taza zanahorias cocidas, cortadas en rodajas.
2 tazas salsa blanca mediana.
2 huevos batidos.
2 cucharadas margarina o manteca.
Sal y pimienta a gusto.

---

1. Mezclar todos los ingredientes, menos la salsa blanca, reservando una cucharada de margarina.
2. Poner en fuente de horno enmantecada.
3. Por arriba poner la cucharada de margarina, que se guardó en pedacitos.
4. Cocinar en horno lento durante 30 minutos.
5. Servir con la salsa blanca por encima.

CHOWDER DE CHOCLO

3 rebanadas tocino (grasosas).
1 cebolla en rebanadas.
4 papas grandes en rebanadas.
3 tazas agua.
8 galletas saladas remojadas en esta mezcla:
 1 taza leche
 2 tazas choclo
 1 cucharadita sal
 ¼ cucharadita pimentón.

1. Cortar el tocino en cubos y dorarlos.

---

2. Agregar las cebollas y dorarlas.
3. Agregar las papas y el agua. Cocinar hasta que las papas estén blandas.
4. Cuando las papas estén cocidas, agregar las galletas saladas ya remojadas en la leche, choclo, sal y pimentón.
5. Calentar todo y servir.

BUDÍN DE HARINA DE MAÍZ

2 ½ tazas leche caliente.
½ taza de harina de maíz.
1 ½ cucharadas mantequilla.
½ taza azúcar.
2 huevos.
Extracto de vainilla a gusto.
Azúcar para el caramelo del molde.

---

1. Agregar la harina de maíz a la leche y hervir 10 minutos.
2. Retirar del fuego y agregar la mantequilla, el azúcar y las yemas de huevo. Mezclar bien.
3. Agregar la vainilla.
4. Incorporar las claras batidas.
5. Poner en molde bien forrado con caramelo.
6. Cocinar en horno lento alrededor de 1 hora.
7. Enfriar, desmoldar y servir.

POSTRE DE MIEL

2 ½ tazas leche caliente.
½ taza harina de maíz.
100 gramos fruta seca picada.
½ taza miel de abeja.

---

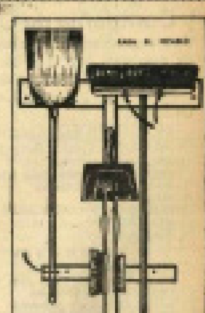
1. Agregar la harina de maíz a la leche y cocinar juntos, a fuego lento, 20 minutos.
2. Agregar la fruta seca y la miel.
3. Servir caliente o frío a gusto.

HUEVOS CON CHOCLO Y ARROZ

2 tazas choclo envasado o fresco, caliente.
1 taza arroz cocido, caliente.
½ taza queso rallado.
6 huevos.
2 cucharadas margarina o manteca.

---

1. Mezclar bien el choclo y el arroz y poner en moldecitos individuales de forma de nido, previamente engrasados.
2. Dejar [illegible] (alrededor de la [illegible]) y [illegible] del centro.
3. Espolvorear con queso rallado y poner en horno moderado hasta que se derrita el queso.
4. Poner un huevo en el centro de cada uno, espolvorear con sal y pimienta y poner un pedacito de manteca o margarina sobre cada huevo.
5. Volver al horno y dejar que se cocinen los huevos, de 15 a 20 minutos.
6. Rendimiento 6 porciones.
7. Servir con espinacas a la mantequilla.



BUDIN DE MERMELADA DE MANZANA

Mezcla I.
2 1/2 tazas de leche.
1/2 taza azúcar.
3/4 taza harina de maíz.
Mezcla II. (mermelada):
400 gramos manzanas peladas y picadas (4 manzanas chicas).
1/2 taza agua.
1/2 taza azúcar.
Manteca para el molde.

---

1. Hacer una mermelada con el agua, azúcar y manzanas.
2. Calentar la leche y agregarle la harina de maíz.
3. Cocinar 1/2 hora a fuego muy lento.
4. Agregar el azúcar y la mermelada y mezclar bien.
5. Poner en budinera enmantecada y cocinar en horno hasta dorarse (de 1/2 hora).
6. Servir frío o caliente, a gusto.

SCONES DE GOFIO

1 taza harina.
1 taza gofio.
1/2 cucharadita sal.
4 cucharaditas polvo de hornear.
1/3 taza grasa, manteca o margarina.
2/3 taza leche.

---

1. Cernir juntos la harina, gofio, polvo de hornear y sal.
2. Agregar la grasa y mezclar con la punta de los dedos hasta que quede como pan rallado.
3. Agregar la leche, toda a la vez, y mezclar bien con una cuchara.
4. Poner sobre una tabla ligeramente enharinada y amasar suavemente hasta que la masa esté suave.
5. Estirar de un espesor de 2 centímetros y cortar en cuadrados medianos.
6. Poner en una asadera sin engrasar y cocinar en horno fuerte de 12 a 15 minutos.
7. Servir calientes con manteca y dulce.

BIZCOCHITOS DE CEREALES

1 taza manteca o margarina.
1 taza azúcar rubia.
1/2 taza agua.
2 1/2 tazas de avena.
1 1/2 taza de harina.
1 taza gofio.
1/2 cucharadita polvo de hornear
1/2 cucharadita sal.

---

1. Ablandar la manteca y agregarle el azúcar, mezclando bien.
2. Cernir la harina con el polvo de hornear y la sal. Mezclar con la avena.
3. Agregar los ingredientes secos alternados con el agua, a la mezcla de manteca y azúcar (poner en la heladera 15 minutos).
4. Amasar y estirar sobre una tabla enharinada.
5. Cortar en redondelitos y poner en una asadera engrasada.
6. Cocinar en horno moderado hasta que se doren (10 minutos).
7. Pueden guardarse en un recipiente herméticamente cerrado por tiempo indefinido.
8. Se sirven con relleno de dulce en medio de dos bizcochitos.

PAN DE GOFIO

1 huevo.
1 taza azúcar rubia.
1 1/2 cucharadas manteca derretida.
1 taza de harina.
1 taza gofio.
1/2 cucharadita sal.
1 taza leche agria.
1/2 taza nueces picadas.
3/4 cucharadita polvo de hornear

---

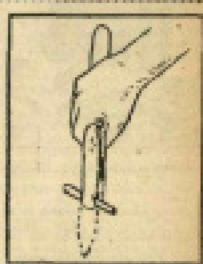
1. Batir el huevo y agregarle lentamente el azúcar, batiendo bien.
2. Agregar la manteca.
3. Cernir juntos la harina, gofio, bicarbonato de soda, polvo de hornear y sal y agregar a la mezcla de huevo y azúcar, alternando con la leche.
4. Agregar las nueces.
gado y cocinar en horno moderado
5. Poner en molde de pan engrasado durante 45 minutos.

BUDIN NEGRITO

2 tazas leche caliente.
1 taza harina de maíz.
½ taza de azúcar.
2 huevos.
60 gramos chocolate disuelto con un poco de leche.
2 cucharaditas polvo de hornear.
Manteca o margarina para el molde.

---

1. Agregar la harina de maíz a la leche y cocinar juntos 20 minutos.
2. Agregar el huevo batido con el azúcar, el chocolate derretido y el polvo de hornear y mezclar bien.
3. Poner en molde enmantecado y cocinar en horno moderado alrededor de 1 hora.



COMO SEMBRAR PLANTAS O BULBOS A UNA MISMA PROFUNDIDAD

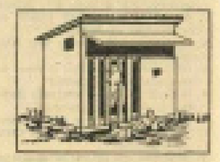
El problema de sembrar plantas o bulbos a una profundidad uniforme queda resuelto mediante el uso de un sembrador ajustable, el que puede hacerse de un pedazo de mango de escoba al que se le hacen agujeros cerca de la punta para pasar luego un tarugo que sirve para medir la profundidad a que se desean hacer cada uno de los hoyos, según lo indica el grabado.

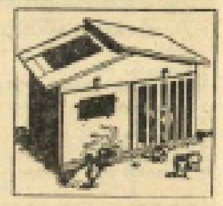
Casillas para Cluecas

[illegible]



[illegible]





[illegible]

[illegible]

Los Caballos Percherones Británicos

por

Sir Alfred Goodson

"Fué en 1916, durante la batalla del Somme, cuando yo tuve el primer conocimiento directo de la raza de caballos "Percherones", comienza Sir Alfred Goodson. "Juntamente con otros oficiales y soldados, fui enviado al destacamento de artillería a hacerme cargo de los caballos de que se la había provisto repentinamente. El destacamento de artillería, habiendo prestado servicio durante la mayor parte del tiempo en fortalezas, carecía de experiencia en el cuidado de los caballos, a causa de su situación. Los cañones, que pesaban aproximadamente siete toneladas, eran transportados por troncos de tiro de ocho caballos de gran potencia; y había otros muchos vehículos, transportados por troncos de dos o tres animales".

"Cuando llegué a la batería a que fui destinado, reinaba allí el más completo caos. En el Somme, las condiciones eran extremadamente malas, y los caballos habían sufrido mucho a causa de muy diversas privaciones. Pero después de vencer los inconvenientes creados por la falta de organización, descubrimos, entre varios cientos de caballos, un considerable número de caballos percherones, negros y grises de muy buenas [illegible]".

"Pronto nos dimos cuenta de que aquellos caballos reunían las condiciones necesarias para hacer frente a las condiciones en que teníamos que vivir", continúa Sir Alfred Goodson. "Eran caballos de tiro de artillería — es decir cuatro caballos que tenían que tirar juntos y a la vez — eran admirables. También nos dimos cuenta de que necesitaban bastante menos piensos que los caballos de dos razas británicas — la Clydesdale y la Shire —, de las cuales teníamos muchos".

"Tras muchos meses de trabajo con aquellos caballos percherones de los Estados Unidos y del Canadá, decidí dedicarme a la cría de ellos mismo, al terminar la guerra, pudiera volver a mi propia granja. Sin embargo, al volver a casa años después, me encontré con que allí había varias potrancas Clydesdale y me pareció una pena prescindir de ellas y sustituirlas por caballos de raza extranjera, máxime estando tan cerca del lugar de origen de los Clydesdale".

Sir Alfred Goodson, criador de caballos en la Gran Bretaña, agregó así su relato: "Durante varios años trabajamos en la granja con los caballos de que disponíamos, pero teníamos grandes dificultades para adquirir caballos Clydesdale que reuniesen la fuerza y el peso necesarios para trabajar en aquel distrito montañoso. Lo requerido era un caballo corto y recio de patas, pesado, de sólida estructura ósea, y de mucha resistencia. Me acordé de los percherones que había visto

en el Oeste, y decidí adquirir algunos".

"Las yeguas y padrillos por que [illegible] son [illegible] los satisfactorias son muy [illegible]. Los carreteros y peones que trabajan con estos animales se han acostumbrado con extraordinaria facilidad a tratar con ellos.

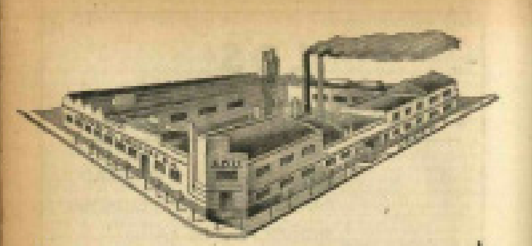
"Las características del percherón son adecuadas a este terreno irregular [illegible] los pesados [illegible] que cualquier otro tipo de caballo. Parece que nunca se cansan, que siempre está dispuesto a hacer una buena labor. Además no hay que [illegible] el detalle de que se mantienen bien con menos pienso que los Clydesdale o los Shire. Por otra parte, nuestros herradores alaban mucho la dureza de cascos de estos animales, y entre ellos se dan pocos casos de enfermedad".

"Esta raza tiene además otras ventajas de que vale la pena hacer mención. Las yeguas [illegible] con gran facilidad, son excelentes madres, y los potros, muy dóciles a la mano, son [illegible] y se doman fácilmente. Es fácil [illegible] a los percherones jóvenes y no hay dificultad alguna con ellos una vez que se les hace saber lo que de ellos se espera".

"Durante los últimos años, y a pesar de los grandes avances de la mecanización, yo me he dado cuenta —observó el autor— de que los caballos son aún indispensables en todas las granjas, principalmente para una serie de trabajos de transporte que requieren arrancar y detenerse con frecuencia. El año pasado, en que en Inglaterra el verano fue bastante lluvioso, pudimos ver que el acarreo y el almacenaje de los tubérculos en las granjas no podía hacerse sino por medio del caballo. La popularidad del Percherón se está extendiendo por toda la Gran Bretaña, y no creo que podamos tener la seguridad de que en el futuro habrá una creciente demanda de esta clase de caballos".

"Esta raza caballar está siendo fomentada por la Sociedad Británica del Caballo Percherón, que organiza exhibiciones y ventas de los mismos en [illegible], Lanark y otros lugares del país en diferentes épocas del año. El Libro de Registro de yeguadas percherones es ahora un libro abierto. Hay un registro suplementario en el que pueden inscribirse las yeguas que no sean percheronas de pura raza, [illegible] por grados de pureza de sangre, y su descendencia percherona, al cabo de tres generaciones, se inscribe en el primer Libro de Registro. Una de las condiciones de la inscripción en el Registro suplementario es que los animales sean grises o negros. No cabe duda que el color tiene gran importancia para la venta de los caballos percherones, ya que hay una gran demanda de pares muy similares".

Mr Alfred [illegible], criador de caballos en la Gran Bretaña, terminó: "La exhibición de caballos organizada en Histon por la Sociedad Británica del Caballo Percherón, ha sido la mejor de las celebradas desde hace años por esta institución, y las ventas efectuadas en ella han sido buenas y abundantes. En esa exhibición obtuvo un gran triunfo el famoso semental "Limón", propiedad de la empresa Chivers; diez yeguas hijas de aquel semental [illegible] a razón de 100 guineas cada una. El caballo castrado que más alto precio adquirió fue el llamado "Jumbo", propiedad de Mr. J. G. [illegible]. Aquel caballo, hijo de "Limón" y de una yegua percherona, pero no de pura sangre, fue vendido por 175 guineas. El ejemplar que más alto precio adquirió fue "[illegible] Chivers", de los señores Chivers, que fue adquirido por el Presidente de la Sociedad Británica del Caballo Percherón por 350 guineas".



SELVICULTURA Y AGRICULTURA

por LORD COURTHOPE

La selvicultura, la agricultura y la ganadería tienen siempre un destino común. Aunque mucha gente no se dé cuenta de ello, la selvicultura puede prestar servicios de gran importancia a las otras actividades hermanas: todas las especies de animales necesitan abrigo, y el que les proporcionan los árboles es superior a cualquier otro; las granjas necesitan madera para sus edificaciones y empalizadas y vallas, y siempre es mucho más económico utilizar la madera de los árboles que crecen en el mismo lugar que transportarla desde comarcas lejanas; pero por encima de todo, el mayor servicio que la selvicultura presta es el de prevenir la erosión del suelo.

Esto no quiere decir que el descuido de las actividades forestales sea la única causa de la erosión del suelo, ya que no se puede ignorar que la explotación continua de las tierras para la producción de cereales, agotando las sales minerales del suelo, constituye también un importante factor para dicho efecto, pero se ha probado que la selvicultura ha jugado un papel muy importante para preservar la fertilidad de las tierras, que tanto han perdido por la desaparición de los bosques.

En la Gran Bretaña, el área del país cubierto de árboles es menor en proporción que en ningún país de Europa; pero, afortunadamente, existe un gran número de plantaciones forestales de protección y una gran cantidad de setos de [illegible].

Ello ha limitado la erosión del suelo que, de otra manera, se hubiese producido; pero todavía hay muchas tierras y colinas que antiguamente estaban cubiertas de árboles, que hoy han desaparecido, y que, por consiguiente, han perdido su suelo vegetal.

Con anterioridad a 1914, la Gran Bretaña importaba madera para satisfacer la mayor parte de sus necesidades, y sólo una pequeñísima parte

¿SABE UD. SACUDIR UNA ALFOMBRA?



Más de una vez se observa una afanosa mujer sacudiendo el polvo de una alfombra, en la forma que ilustramos aquí. ¡Es un grave error! Las alfombras están hechas sobre una red de hilos gruesos, que por efecto de los golpes aplicados con un palo, se parten fácilmente; al cabo de poco tiempo, se desprenderán motas de lana de la alfombra y quedará deteriorada en forma casi irreparable.

de cajas de salazón con madera producida en el interior del país. Al estallar la guerra en 1914, y lo mismo ocurrió en 1939, casi este abastecimiento de importaciones en la Gran Bretaña cesó por completo, y durante los años de guerra, de 1914 a 1918, y de 1939 a 1945, la Gran Bretaña tuvo que depender principalmente de la madera producida en el país, lo que supuso un severo desgaste de sus ya disminuidos bosques británicos. Muchos de los viejos bosques quedaron desiertos de madera. Muchos fueron arrasados, e incluso muchas plantaciones jóvenes, por lo que ahora existe una escasez alarmante de madera en la Gran Bretaña en el preciso momento en que las circunstancias económicas de la post-guerra hacen su importación difícil y costosa.

Los bosques de roble y de otras maderas duras no han sufrido tan severamente, ya que lo que fué importante antes de la guerra eran principalmente maderas blandas y, por consiguiente, las grandes demandas de los años de guerra se produjeron principalmente para maderas de dicha variedad. La necesidad más urgente era, y sigue siendo, la de madera para cubrir las minas de carbón. Aclarando las plantaciones jóvenes se consiguió una considerable cantidad de madera para este fin, [illegible] utilizando al mismo [illegible] dura, pero las necesidades son tan grandes que será preciso arrasar muchas hectáreas de árboles en pleno crecimiento, lo que apenas nos podemos permitir. Se confió en obtener grandes cantidades de madera para [illegible] uso de los bosques alemanes, pero esta esperanza no ha llegado a convertirse en realidad, probablemente porque también es preciso continuar la explotación de las minas de carbón del lugar.

Casi toda la madera que se ha cortado en la Gran Bretaña durante las dos guerras mundiales ha procedido de bosques de propiedad particular. Hasta 1919, en que se creó la Comisión Forestal, el Estado Britá-

sato puede únicamente una extensión muy pequeña de bosques, y la mayor parte de las nuevas plantaciones de la citada Comisión no habían llegado todavía a alcanzar altura adecuada.

Después de la primera guerra mundial, se nombró la Comisión Forestal [illegible] para iniciar el establecimiento de bosques estatales. Durante los veintitantos años, la Comisión ha adquirido cerca de un millón y medio de "acres" de terreno y ha plantado medio millón; al mismo tiempo ha concedido subsidios a los propietarios particulares para facilitarles un aumento considerable de sus plantaciones. Ahora, el Gobierno y el Parlamento han comprendido la necesidad de extender la obra de repoblación forestal y han autorizado a la citada Comisión para gastar veinte millones de libras durante los próximos cinco años como un primer acto de un gran programa de plantaciones. Tendrán desde luego que pasar muchos años antes de que las nuevas plantaciones maduren, ya que los árboles crecen lentamente, pero se ha dado un gran paso en el verdadero camino y se confía que el dinero que se gaste en la obra de repoblación forestal constituirá una inversión [illegible] para el bienestar de la riqueza nacional.

A medida que los bosques se desarrollen jugarán un papel de importancia creciente para suministrar refugios al ganado, madera para los

---

"EFECTO PURKINJE"

[illegible]


NEGRI, QUARTINO, FERRARIO Ltda.
Básculas
ROMANAS · BALANZAS PARA
CAMIONES Y HACIENDA
PESAS · MEDIDAS · REGISTRADORAS
REPARACIONES EN GENERAL
BALANZAS AUTOMATICAS
TOLEDO
NQF
RONDEAU 1566
SAN MARTIN
SAN MARTIN
MONTEVIDEO
MARCAS REGISTRADAS

El Sorgo Feterita

(Sorghum Caudatum Stapf)

Un Forraje que Debe Conocerse

Por el Ing. Agr. TEOFILO HENRY, Jefe de la Sección Plantas Industriales y Forrajeras del Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional "La Estanzuela".

Entre las nuevas forrajeras que se han introducido al país en los últimos años, merece ser conocido y cultivado el Sorgo Feterita (Sorghum Caudatum Stapf), puesto que se trata de un elemento que puede contribuir eficazmente, a la solución del problema de la alimentación de la lechería, de la cabaña o de la Estancia.

Por su aspecto vegetativo, (el Feterita) se parece a la planta de maíz, de abundante tallo y tallos macizos. El fruto, lo da en panojas o cabezas que surgen de la parte superior del tallo, llevando un número muy elevado de granos, de 3 a 3 1/2 mm. de diámetro. Su utilización es, en primer término, para corte, pudiendo henificarse o ensilarse con éxito, proporcionando un silaje comparable al de maíz.

Se caracteriza por su resistencia a la sequía habiéndose podido apreciar ampliamente esta gran cualidad en los períodos secos del 42 al 43 y el que recientemente se ha soportado en el último verano.

Es anual y no existe ningún peligro de convertirse en plaga, como es el extraordinariamente invasor Sorgo de Alepo (Johnson grass).

Los rendimientos en masa verde que se han obtenido, en suelos de calidad media a buena, son elevados, soportando en condiciones climáticas normales varios cortes abundantes. El siguiente cuadro presenta los datos de un cultivo de Feterita realizado en La Estanzuela, el año 1943-44, debiéndose expresar que no son ellos, los rendimientos máximos obtenidos con esta forrajera.

Fecha de siembra, 22 de Octubre de 1943. Cantidad de semilla por hectárea 20 kilos.

Cortes y rendimientos por hectárea.

1er. corte 28. XII. 43. 18.000 kilos. 2do. corte 1. III.44. 11.000 kilos. 3er. corte 28. III.44. 18.000 kilos.

Corte para semilla:

Corte único 8.III.44. 44.000 kilos.

Corroborando estos datos, el resultado que tuvo el último año un agricultor

BARRACA
A R T I G A S

DE

VIUDA E HIJOS DE MANUEL S. CASASSA



CEREALES
OLEAGINOSOS
FRUTOS DEL PAIS



AGENCIAS:

General del Banco de Seguros del Estado
Exclusiva Lubricantes S U N O C O

CONCESIONARIOS

Maquinarias Agrícolas
- M. MOLINE

Receptoras M A J E S T I C
Camiones F E D E R A L

Refrigeración Kelvinator, que importa para el Uruguay HORACIO TORRENDELL

del Departamento de Colonia, el cual, habiendo sembrado en Diciembre, alcanzó un rendimiento de 33.000 kilos por hectárea en el momento de ser cortado en mayo para ensilar.

Frente a este resultado, es también digno de ser consignado el obtenido en otro establecimiento con un cultivo sembrado en octubre en tierra arcillosa, que soportó toda la sequía del verano, sufriendo intensamente, encontrándose en enero casi perdido, y luego con las lluvias de febrero reaccionó en tal forma que alcanzó a rendir 20.000 kilos de masa verde por hectárea al cortarse el año en el mes de abril.

No debe olvidarse que los ensayos sembrados en esa época se cortaron prematuramente debido a la sequía reinante.

Más de utilidad para el Norte del país las observaciones recogidas de las experiencias realizadas con Frisón por la Escuela Agraria-Industrial de Artigas, bajo la dirección del Ing. Agr. Víctor Bivot, en colaboración con la Sección Plantas Forrajeras y Pasturas de "La Estanzuela".

En los ensayos parcelarios se alcanzó a comprobar que este sorgo cultivado allí responde ampliamente como en el Sur. En siembras de mediados de noviembre de 1943 con 20 kilos de semilla por hectárea, arrojó un rendimiento de 78.000 kilos de forraje verde obteniéndose más de 2.000 kilos de semilla por hectárea. Fué esa, una época favorable y los datos consignados hacen apreciar la gran capacidad productiva de este sorgo.

En un verano seco como fué el último también se destacó en el Norte sobre todas las otras forrajeras de verano, rindiendo 48.000 kilogramos de forraje para ensilar.

Por esa buena producción de masa verde de apreciable calidad es que, la Comisión de Estudio del Problema Forrajero, en su afán de colaborar eficazmente con los productores, ha distribuído en el último año miles de kilos de semilla de este sorgo para ser sembrado en forraje.

RENDIMIENTO DEL GRANO.—

Corrientemente se cosechan más de 1.500 kilogramos por hectárea, pudiendo alcanzar a cantidades mucho más elevadas en condiciones favorables.

VALOR ALIMENTICIO —

El grano de Frisón como el de otros sorgos de este tipo es de un valor alimenticio muy semejante al del maíz según se desprende de la referencia que F. B. Morrison da en su tratado "Alimentos y Alimentación". Aún no poseemos

LA VISITA QUE NO SE ANUNCIA

La posibilidad de un incendio, está en todas partes. La colilla de un cigarrillo o un fósforo encendido tirado al azar; un corto circuito en las instalaciones eléctricas gastadas o el roce de un motor o en los de una máquina cualquiera; un escape de gas; un recalentamiento de motores en primera; un incendio en la casa contigua; una explosión de inflamables; un encendedor de alcohol que distracción de cualquier obrero o empleado...

El fuego no necesita más que se iniciarlo: después, avanza y destruye... toma... consume... liquida... capitales...

Los daños que produce un incendio sólo los conoce el seguro.

Esto es elemental. Sin embargo... todavía hay comercios e industrias sin seguro contra incendio...

aportar referencias de lo experimentado en el país, en ese sentido; pero observaciones empíricas dan esa impresión. Puede dar motivo, para la calidad de este producto, por la abundancia y facilidad con que se obtiene, a que se le tenga muy en cuenta para la preparación de raciones.

CULTIVO

TERRENO

Es poco exigente en cuanto a la calidad de la tierra, siéndole favorables los terrenos humíferos, ya sean arcillosos o arenosos. Debe ser bien trabajado el terreno.

METODO DE SIEMBRA —

Dado que estos cultivos son para obtener una cantidad elevada de forraje verde, si se siembra en líneas, éstas no deben ser muy separadas, considerándose 60 cent., como una buena distancia para obtener un cultivo denso y a la vez para darle alguna carpida con implementos apropiados cuando la planta está aún chica. Si se emplea la máquina sembradora de maíz puede hacerse una doble pasada, resultando entonces un cultivo con líneas a 37 cents. La máquina sembradora de cereales en línea, es muy apropiada por poderse graduar a la distancia que se desee y graduando fácilmente la cantidad que debe caer por hectárea y por último puede ha-

cone también la cosecha a mano, teniendo especial cuidado que quede bien separada la semilla.

CANTIDAD DE SEMILLA POR HECTAREA

Tratándose de semilla que tenga una buena germinación, debe emplearse entre 25 y 30 kilos de semilla por hectárea.

EPOCA DE SIEMBRA

Desde principios de Octubre hasta diciembre; no conviene hacer antes la siembra, porque la plantita se afecta con el frío.

CORTES —

Habiéndose podido realizar el cultivo en buenas condiciones, con tierra buena, bien preparada y con riegos oportunos, etc., podrá efectuarse un primer corte antes de fines de diciembre, después pueden hacerse dos o tres veces más, según las condiciones del tiempo. Cuando se cultiva con el fin de semilla, no debe cortarse antes de espigar; este momento es oportuno porque además de haber alcanzado la planta un elevado valor alimenticio, ha llegado a su alto rendimiento por hectárea.

Para esta finalidad del corte puede hacerse con guadañadoras o mejor

PICCARD QUIERE BAJAR AL FONDO DEL OCEANO

[illegible]



[illegible]

ello con segadora atadora. Con este último implemento, se consigue facilitar el trabajo y economizar mano de obra. Para ello el cultivo debe ser denso pues de lo contrario quedarían los tallos muy gruesos, entorpeciendo el trabajo. Se consigue buena densidad con las cantidades de semilla y distancias indicadas.

OBTENCION DE GRANOS

Una vez que los granos han llegado a su madurez aún se encontrará la planta en estado verde, pero es momento oportuno para hacer el corte. Si se emplea la segadora, se tendrán ya las plantas atadas, pero si cortan con guadañadoras deberán hacerse atados, para formar montones, los que quedarán en la chacra hasta el momento oportuno de la trilla. Estando los atados parados, se evita la alteración de los granos, durante los meses de fin de otoño y de invierno, aún en períodos de lluvia, lo que facilita el trabajo puesto que se puede esperar sin temor de pérdidas, el momento para la trilla.

A la intemperie se favorece la madurez del grano y se ablandan los tallos lo que es ventajoso para la trilla.

TRILLA

Generalmente se emplean las trilladoras de cereales. Como el grano de Feterita es más susceptible de quebrarse que el de los cereales, se debe disminuir la velocidad del cilindro hasta unas 600 revoluciones. Y aún, para evitar la violencia del golpe es conveniente suprimir uno o dos, si la semilla está muy seca.

Otros detalles, como ser el movimiento de zarandas etc. los adaptará el maquinista de acuerdo a las exigencias del trabajo cambiando las poleas como se hace para trilla de girasol.

CONSERVACION DE LOS VINOS

Por el Ing. Agr. N. CORREA LUNA

▼

En publicaciones anteriores se han dado normas para fermentar racionalmente los mostos y corregir, en caso necesario, los efectos de los vinos elaborados, observando en todo momento los principios higiénicos aconsejados por la legislación vitícola en vigencia.

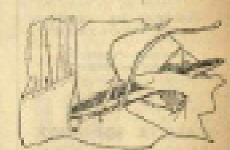
Poco o nada serviría ajustar la vinificación a métodos científicos y lograr productos irreprochables si no se prestase luego toda la atención que solicita la conservación de los mismos, como desgraciadamente ocurre muy a menudo.

Son más importantes de lo que se supone, las pérdidas ocasionadas a la industria vitivinícola por negligencia de los productores e ignorancia de los intermediarios, que cometen [illegible] verdaderos atentados con los vinos que pasan por sus manos.

El producto mal cuidado se mantiene aparentemente sano durante los fríos, pero en cuanto la temperatura se muestra favorable al desarrollo de los gérmenes de enfermedades, éstas se manifiestan, actuando cuando ya es tarde para reparar eficazmente el mal. Se recurre entonces al "remedio" lo que implica en parte, es decir, una pérdida; luego [illegible] vender el vino tarado a menor precio, lo que supone una segunda pérdida para el productor. Mas no es ese el único perjudicado. La depreciación que sufren esos vinos repercute desfavorablemente sobre la cotización ventajosa de los demás restando así beneficios legítimos de los bodegueros cuidadosos, amén del daño que representa para la industria la circulación de productos defectuosos, más bien para ahuyentar que para atraer al consumidor.

Nada más fácil, sin embargo, que

PARA PASAR UNA CINTA



Una cinta o [illegible] puede ser pasada a través del dobladillo de la [illegible] usando una horquilla [illegible] "para cintas", la cinta está sujeta por el clip.

mantener sanos los vinos racional-
mente elaborados, si en las prestigia [illegible] cuidados, como son los
rellenos y los trasiegos oportunos.

Durante el [illegible] se trata de con-
servar vinos mal constituídos, pro-
pensos a sufrir alteraciones peligro-
sas, porque la [illegible] no se
produjo al azar, y lo más frecuente-
mente posible, no se ejercitan correc-
ciones apropiadas para equilibrarlos
y ponerlos en condiciones de oponerse
al progreso de los gérmenes micro-
bianos. Solamente observando esas
prescripciones la conservación tendrá
probabilidades de éxito. Por lo demás,
los prácticos [illegible] siem-
pre [illegible] el medio de [illegible] con
tiempo el análisis de las enfermeda-
des. Todo reside en el buen tino del
elaborador para organizar la defensa
de sus vinos, y, a más propósito
[illegible] que es muy distinta la
defensa y muy poco segura la con-
servación, en las bodegas donde no
reina una [illegible] higiene, así en los
locales como, muy especialmente, en
los envases, manipulaciones y útiles de
trabajo.

RELLENOS

La práctica del relleno tiene por fi-
nalidad sustraer el vino a su contacto





Las partes del "peguanas" son empleadas para distinta aplicación. Así en el dibujo (A) tenemos marcadas las partes de las que se sacan las cerdas largas. La zona (a) que comprende la tabla del cogote, la paleta y el costillar sirve para [illegible]. Los más finos y que se utilizan para [illegible] se sacan del pecho y la punta del caballo (B), indicada en (c). Recordaremos que de la zona (1) se sacan las mayores cantidades. El cuero se corta en lonjas grandes que después se convertirán en tiras. El dibujo (C) da una idea de la forma de la lonja que se saca de cada lado del animal para confeccionar las riendas. — (Dibujos y datos adaptados de trabajo de Enrique Rapela)

mezclado con el aire. Si, dentro de ciertos límites, ese contacto es necesario a la crianza y mejoramiento de los caldos, su exageración les puede ser muy perjudicial. Es bien sabido que los fermentos de la "flor" y del "picado" precisan aire para desarrollarse, y si el primero no reviste de por sí mayor importancia, el segundo, en cambio, es de funestos efectos, demasiado conocidos para que sea menester insistir. Y es precisamente para prevenir su acción nefasta que el relleno se impone.

Al imposibilitar por medio del relleno la vida activa de los aludidos fermentos, no sólo se evita la grave enfermedad señalada, sino que el oxígeno disponible, necesario como hemos dicho al mejoramiento, actúa en combinación con el líquido, provocando la precipitación de materias coloidales e insolubilizando principios ásperos, causantes de la dureza de los vinos nuevos.

Una sencilla observación, al alcance de todos, confirma lo que se sostiene. Los vinos conservados todo el año en lagares de cemento, se mantienen por así decirlo siempre nuevos, más duros que los alojados en madera, por la simple razón que el material que constituye el lagar no deja penetrar el aire, a diferencia de la madera, cuya porosidad lo permite. Asimismo, en los envases chicos: bordalesas, bocoyes, [illegible] la depuración de los vinos es más activa que en los tanques porque su proporción [illegible] presentan mayor superficie y las filtraciones de aire son, de ese hecho, de mayor importancia. No es de extrañar, pues, que las mermas sean insignificantes en los recipientes de material y considerables en los envases de madera, tanto más cuanto más chico es el casco: 1/2 a 2% anual en los toneles de gran capacidad y 4 a 6 % en cascos pequeños.

Las mermas son particularmente



INSPIRACION. El dibujante de cuadernos trata de crear nuevos modelos.

importantes a raíz de la fermentación. El vino lleno en esa campaña está elevada temperatura y cargado como se encuentra de gas carbónico, tiene un mayor volumen. Luego, al enfriarse y perder el carbónico, se reduce el volumen lo que obliga a rellenar frecuentemente. En la madera hay que agregar otra causa de disminución por embebimiento de la misma.

En consecuencia, los vinos nuevos deben ser rellenados cada 3 o 4 días en el primer mes, y cada 8 a 10 días en lo sucesivo, sin que esto signifique una norma invariable, dado que factores de otro orden, como la temperatura y grado de humedad de los locales de conservación, la aireación más o menos intensa, las cualidades de los envases vinarios, etc., pueden dar lugar a modificaciones.

Es de muy buena práctica que en toda bodega sean visitados semanalmente todos los vinos almacenados a los efectos del relleno y comprobación de su estado. El tiempo invertido en esa tarea es siempre compensado con creces.

VINO RELLENO

Debe ser el mejor que exista en la bodega dentro de cada uno de los tipos a rellenar.

Como es de suma importancia

[illegible] PAYSANDU



Hay animales citados por el hombre de campo, que son de una propiedad [illegible] por su aplicación, por ejemplo: llaman "quillip" a los caballos albinos, a esos animales blancos con ojos zarcos y que por lo general tienen los párpados rojizos e irritados (A). No ve bien de día a plena luz. A esa hora se anda quieto y [illegible], en cambio, al caer la tarde, se anima y son muy [illegible] (B). El nombre de "quillip" lo adquiere del ave nocturna que ve mal de día y se despabila y anda de noche. El caballo blanco con ojos negros en cambio, no es [illegible] el "quillip" (C).
(Dibujos y textos adaptados de [illegible])

---

que el vino de relleno se mantenga exento de gérmenes patógenos se debe conservar con elevada acidez y [illegible] de anhídrido sulfuroso, por ejemplo: 8 gramos de ácido y 1 gramo de anhídrido por litro. Son tan insignificantes las cantidades de vino que se necesitan para cada relleno, en relación al volumen de los recipientes, que estas elevadas proporciones de antisépticos no pueden afectar sensiblemente la composición de la masa.

Deberá hacerse el relleno en forma tal que el vino agregado se mantenga en la superficie. Si se nota la existencia de "flor", será conveniente eliminarla, lo que se logra colmando por medio de un embudo de caño largo que se sumerja unos centímetros en el líquido: el vino de relleno penetra por debajo de la capa "flor" obligándola a subir hasta el orificio del envase, de donde se quita con toda facilidad.

Se ha [illegible] el caso en las bodegas de dejar un tonel a medio empezar, durante un tiempo más o menos largo. De ninguna manera debe abandonarse el vino expuesto al contacto con el aire, y para preservarlo, lo más práctico es [illegible] el vacío que queda, ya sea [illegible] o inyectando gas [illegible].

La mecha no siempre es [illegible] en tales casos, siendo lo más proba-ble que no pueda quemar debido a la presencia de gas carbónico. En esos casos es preferible usar el anhídrido sulfuroso líquido o el metabisulfito de potasio, empleándolo del siguiente modo:

Se coloca en una madera cierta cantidad de metabisulfito en pasta

al que se le habrá añadido la mitad de su peso de ácido cítrico finamente pulverizado. (Ejemplo, para fijar las ideas, medio kilo de metabisulfito y cuarto kilo de ácido cítrico). La mezcla así preparada se ata con un hilo suficientemente largo y se sumerge rápidamente en el vino para humedecerla; se retira enseguida y se deja colgando a unos diez centímetros de la superficie del líquido, hasta tanto no se cierre el casco. Mientras dure el metabisulfito, el ácido lo irá atacando, produciéndose vapores sulfurosos que alejarán todo peligro de contaminación.

Cuando no se disponga de vino para un relleno y no se quiere emplear los vapores de anhídrido, se puede hacer uso del aceite puro de vaselina, que es un excelente aislador, siendo suficiente una capa de medio centímetro de espesor. El aceite se recupera una vez que se ha utilizado y haciéndolo con agua se purifica y puede servir nuevamente.

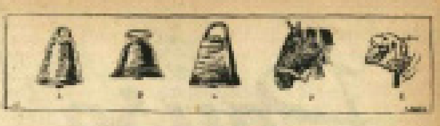
TRASIEGOS

Se trasiegan los vinos para separar el líquido claro de las borras, constituidas por sales tartáricas (crémor), que han precipitado, pequeños fragmentos de uva, fermentos, etc., residuos de fermentación arrastrados en el descube.

La naturaleza de este depósito hace presumir que la estadía prolongada de los caldos sobre borras —práctica que tiene sus partidarios— no puede comúnmente ser de muy brillantes resultados. En efecto, salvo muy raras excepciones, los vinos contraen gustos desagradables y, lo que es más grave todavía, los fermentos patógenos, particularmente los de la enfermedad de la "vuelta", siempre pre-

EL ORIGEN DEL PAN

[illegible]



Hilvanar una tropilla es enseñar los caballos de modo tal que sigan a la yegua madrina sin necesidad de tener que arrearlos. Lo principal para tener una tropilla bien entablada es poner una "madrina" perfectamente educada; ésta es la yegua [illegible] que lleva colgado en el pescuezo un cencerro con que indica su presencia a la tropilla o "[illegible]". El cencerro es una especie de campana que se coloca al pescuezo, es de distintas formas y material (A, B y C). Al [illegible] se le cuelga del "[illegible] del cencerro", [illegible] es una soga que se ata al cogote (D). Campanilla se les pone al buey y a la oveja. Se le dice "[illegible]" al cencerro que usa la oveja, largo y construido con un material más liviano (E). — (Dibujos y textos adaptados de relatos de Enrique Rapela)

[illegible] entra en actividad, y la salud del vino queda irremediablemente comprometida.

En previsión de tales accidentes —que es lo que con más seguridad puede ocurrir— debe procederse [illegible] lo más pronto posible a la separación de borras por medio de trasiegos.

El número de éstos no es fijo y está supeditado, sobre todo, a la constitución y estado de los vinos.

Corrientemente se admite que [illegible] los siguientes trasiegos:

El primero, en cuanto termina la fermentación lenta, esto es, quince a veinte días después del descubado. Excepcionalmente, en años de [illegible], se podrá esperar un mes, si bien no lo aconsejamos. En este trasiego se puede ya [illegible] los distintos tipos de vino. Las borras gruesas obtenidas en esta primera separación [illegible] para el alambique, aún cuando no [illegible] la [illegible] y se [illegible] para conseguir, en definitiva, un líquido [illegible].

El segundo trasiego tiene lugar en [illegible] a principios de invierno, después de un período de fríos que habrá provocado la formación y la caída de [illegible]. El [illegible] de los pequeños cristales tartáricos, [illegible] las veces de una red de finísimas [illegible], arrastran en su precipitación las impurezas y fermentos, paralizados por la baja temperatura, que pudieran encontrarse en suspensión en el vino.

Si el trasiego ha proporcionado un líquido límpido, y si [illegible] en envases bien [illegible]. [illegible]

TIENE VARIOS NOMBRES

[illegible]



El freno fue traído a América junto con el caballo, y los primeros no tenían todos el mismo origen. Es un instrumento que introducido en la boca y sujeto a la cabeza con una serie de correas sirve para gobernarlo. Esta prenda se fabricaba en el extranjero y a causa de ello el paisano de tierra adentro que no estaba en condiciones de adquirirlo, adoptaba el "bocado" en su reemplazo. El "bocado" era un palito retorcido o trenzado (A). También lo confeccionaban con un tiento de cuero bien sobado, con el que ceñían dos o tres veces el belfo del caballo por debajo de la lengua delante del colmillo (B). El bocado de hierro también fue muy usado (C). Los indígenas, grandes jinetes, usaban este original freno (D). — (Dibujos y textos adaptados de croquis de Enrique Rapela)

grandes posibilidades de buena conservación efectiva.

Pero es juicioso investigar el efecto del vino antes de proceder a su trasiego, operación sencillísima que se realiza como sigue:

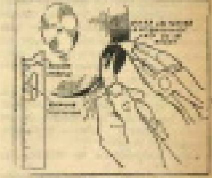
Se filtra por papel unos 100 centímetros cúbicos de vino y se deposita el filtrado en una botella, que se obtura con un poco de algodón. Si el líquido se mantiene un tiempo límpido, se podrá efectuar el trasiego al aire, sin ningún inconveniente.

Si el filtrado se enturbia y el tinte del vino desaparece primero y pasa luego a la coloración rojo-oscura, formándose depósitos en el fondo de la botella y una película en la superficie, habrá que tratarlo, antes del trasiego, por el anhídrido sulfuroso y o 5 gramos por cada cien litros, o el equivalente en metabisulfito de potasa: 8 a 10 gramos. Si la turbidez es acompañada de una más intensa coloración con formación de depósitos negro-azulados, el tratamiento deberá ser un agregado de ácido cítrico, a razón de un cuarto gramo a medio gramo por litro, antes de trasegar.

El enólogo que [illegible] de elaborar, a grandes rasgos, debe realizarlo previamente a todos los trasiegos, si se quiere evitar sorpresas desagradables.

Cuando la falta de nitidez del vino a trasegar un tonel por exigirlo las alteraciones sufridas, pudiendo ser un enturbiamiento debido a [illegible] en suspensión, lo más oportuno será fil-

REPARACION SIMPLE EN METROS DE ACERO PARA ENROLLAR CUANDO ESTOS SE ROMPEN



Los metros de acero para enrollar que se han roto antes del resorte pueden ser reparados por una simple operación. Destemplar la parte más corta del extremo roto del resorte y remachar la lámina mediante unas pinzas. Hacer una nueva ranura empleando la pinza [illegible] del extremo y [illegible] al borde de una rueda de esmeril. Hágase la ranura pequeña, de lo contrario no se ajustará al perno.

tanto clarificarlo, no sin antes ensayar en unos pocos litros para adoptar lo que más convenga.

Al final del invierno, o principios de primavera, según el estado de los vinos incompletamente fermentados conteniendo en ese momento cierta proporción de azúcar, que no ha sido transformada por insuficiencia de la levadura durante el período invernal.

Es necesario, entonces, que el elaborador se preocupe de provocar la fermentación alcohólica, para terminar con los restos de azúcar y asegurar, de tal modo, la conservación. Para ello deberá realizar el trasiego aireando abundantemente el vino y pasándolo a envases muy limpios y sanos, de los que se habrá evacuado los vapores de azufre remanentes previamente. Es fácil comprender que la presencia del gas sulfuroso impedirá la fermentación que se pretende provocar.

Luego que el vino haya "movido", y la proporción de azúcar se encuentre en la normal, esto es, alrededor de un gramo por litro, se procederá a sulfitar moderadamente (2 a 3 gramos de anhídrido o 4 a 6 gramos de metabisulfito por cada 100 litros).

Cuando el sobrante de azúcar es de poca importancia, lo mejor es trasegar rápidamente a envases fuertemente azufrados, para evitar todo desarrollo de gérmenes, siendo así mismo prudente suplementar la dosis de anhídrido sulfuroso incorporado con las mechas de azufre.

El contacto moderado del aire con el vino nuevo es siempre beneficioso, razón por la cual los trasiegos de que hemos hablado deben verificarse aireando el líquido.

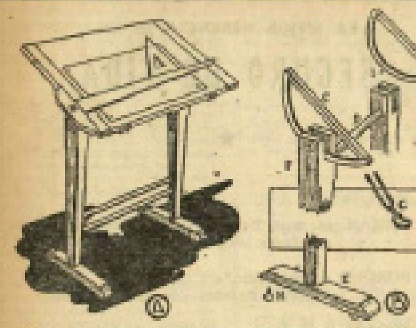
Estas indicaciones se refieren de-[illegible] aplicado a los vinos comunes. Los productos finos son objeto de otros cuidados especiales, de los que nos ocuparemos en oportunidad.

Para no malograr un trasiego, es importante operar con tiempo fresco, seco y lo más frío posible; de otro modo hay siempre peligro de un desplazamiento de borras hacia la superficie, arrastradas por desprendimiento de gas carbónico debido a la menor presión de la atmósfera.

Particularmente en días tormentosos hay que abstenerse de mover vinos que se encuentran sobre borras.



MESA ECONOMICA PARA DIBUJO



Para construir una sencilla mesa para dibujo, se toman dos palos de [illegible], [illegible] a ambos, un pie de madera como el de la figura B, quedando como puede verse en A.

Luego se le practica una ranura en la parte superior de cada palo (figura B), [illegible] en cada una, una pinza de ropa, por la parte curva, la cual permitirá inclinarlas, más o menos, según sea necesario, dando así diferentes ángulos a la mesa de dibujo, [illegible] los detalles en F y FF. Las patas se deben unir entre sí por medio de dos trozos de palo de escoba de largo conveniente (C).

Para sujetar el tablero de dibujo se colocarán dos ganchitos de alambre en el extremo de las pinzas [illegible] [illegible] fija la mesa, según puede verse en la figura A.



Un Serio Enemigo de los Viñedos
EL MARGARODES VITIUM

•

Por el Ing. Agr. AGUSTIN TRUJILLO PELUFFO

•

Muchas veces he tenido ocasión de observar en plantaciones de vid, en algunos departamentos del país, especialmente en Montevideo y Canelones, los efectos desastrosos causados en los viñedos por una de las tantas cochinillas aquí existentes: el Margarodes vitium, conocido más vulgarmente con el nombre de "perla de tierra".

No voy a decir aquí que el referido coccido se encuentre actualmente muy difundido en nuestros viñas, pero sí y contra la opinión de muchos, [illegible] que éste ha hecho y sigue haciendo cada vez mayores perjuicios y que preocupa más de lo que se supone, a un buen número de propietarios que, desgraciadamente, lo tiene ya en sus viñedos y que no ven el medio de extirparlo, por lo menos en forma radical.

Gracias podemos dar a que la referida "perla de tierra" carece de [illegible] medios propios de movilidad que [illegible] a los insectos [illegible] que les permita trasladarse de [illegible] a distancia. Por otra parte, el hecho de haber esta [illegible] vida subterránea, en todos sus estados de evolución, la priva de utilizar como lo hacen en sus primeros estados larvarios, casi todos aquellos de habitar aéreo y de la misma familia a que él pertenece, ciertos vehículos que, como el viento, los pájaros etc., los transportan a distancia, a veces considerable de su lugar de residencia, dando lugar a una rápida propagación dentro y aún fuera de su país.

A no suceder en el Margarodes estas especiales circunstancias que sabe

---

LOS SERVICIOS DEL BANCO DE SEGUROS EN EL INTERIOR DEL PAIS

En todas las ciudades, pueblos, villas y zonas del país, el Banco de Seguros del Estado tiene representantes para la atención de sus servicios. Ante ellos, puede solicitarse cualquier clase de seguros, pagarlos, tramitar reclamaciones, hacer denuncias [illegible] del trabajo, etc.

Además de sus 237 agentes generales, cuenta con 180 [illegible] para los seguros contra granizo.

Desde hace un año y atendiendo al constante crecimiento de esas ciudades, el Banco ha instalado sucursales en Salto, Paysandú y Mercedes.

250 médicos prestan sus servicios al Banco, en todo el territorio del país.

En los [illegible] de este [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] y [illegible] [illegible] [illegible] a [illegible]. [illegible] [illegible] [illegible], está el Banco [illegible] la [illegible] de sus [illegible] e [illegible] servicios.

de apuntar este sería el momento en que se contribuya ya en el Uruguay viñedos libres del pernicioso parásito.

A mi modo de ver, el transporte de plantas de vid, de un viñedo infestado a otro libre del parásito, es una de las causas que más puede propender a la difusión de Margarodes; es conveniente, pues, asegurarse bien antes de introducir plantas en un establecimiento de que ellas se encuentran con sus raíces completamente libres de esta cochinilla, pues es suficiente una sola pieza que al poco tiempo aparezca un pequeño foco de plantas atacadas, foco que como una mancha de aceite, se irá poco a poco extendiendo.

Cuando se [illegible] los [illegible] se [illegible] en un establecimiento [illegible], así los propios útiles de labranza del suelo (arados, palas, azadas, etc.), más que nada, los que lo diseminan por todo el cultivo.

El Margarodes vitium es de un origen americano del sur, habiendo sido en Chile en donde por primera vez el doctor Fred Philippi lo denunció en el año [illegible], clasificándolo, erróneamente, con el nombre de Heterodera

vid. Antes del cultivo de la vid se parasitaba algunas plantas indígenas del género Baccharis y Eupatorium como por ejemplo, la carqueja y la chirca, en cuyas raíces es muy común hallarlo hoy; luego el insecto se adaptó a vivir perfectamente sobre las raíces de la vid, a tal punto que se considera ahora a esta planta como de su preferencia.

Teniendo en cuenta, precisamente de que es bastante frecuente encontrar este cóccido parasitando las raíces de algunas plantas que espontáneamente crecen en el campo, lo que conviene, antes de proceder a la formación de un viñedo, tener presente de que ya existe el insecto en el terreno elegido, por lo que convendrá hacerse asesorar por personas competentes con respecto a este punto.

No hace mucho, hacia fines de la primavera pasada, visité en Punta Yeguas, Departamento de Montevideo, a pedido de sus propietarios, un extenso viñedo, que a lo sumo tendría unos 6 o 7 años de plantación. Ya en esta importante plantación había comenzado a hacerse sentir, en forma bastante intensa, los efectos desastrosos del Margarodes, pues en algunos cuadros, en los primeramente plantados, existían varios cientos de plantas que habían perecido debido a su acción, y otras tantas o más que presentaban marcados síntomas de decadencia, con su vegetación pobre, languideciente, indicio seguro de encontrarse ya muy parasitadas sus raíces por aquel insecto. Al principio supuse que la cochinilla había podido llegar allí con los primeros millares de plantas, las que habían sido adquiridas en establecimientos vecinos, en donde me consta que existe el Margarodes, pero no me dejaba de llamar poderosamente la atención el hecho que, de que siendo, como lo es aún, un viñedo muy joven, existiera ya en él la "perla de tierra" diseminada por todos lados, y [illegible] en un pequeño [illegible], algo distante de la vid. Luego de algunas averiguaciones, supe que anteriormente al viñedo, había en esos campos [illegible], [illegible] que [illegible]

UNA DE LAS SIETE MARAVILLAS

[illegible]



hizo cambiar mi segunda de opinión, considerando entonces que la dañina causa, y no podía ser otra, de la existencia y diseminación tan grande del insecto en cuestión, pues si bien la planta antes nombrada había sido totalmente extirpada, no así había acontecido con su parásito, que quedó en el suelo y encontró pronto nuevo centro.

El viñedo a que me refiero aquí, debía por su edad estar en plena producción, sin embargo, poco [illegible], se había [illegible] y se pensaba [illegible] este año. Hay que figurarse cuál no sería la aflicción de sus dueños, que habían invertido en su formación largos años de pena y [illegible], que habían estado esperando [illegible] y seis años pacientemente la buena producción al constatar que su viñedo, antes todo promesa, ahora no sólo producía tan poco que no llegaba a cubrir los gastos del año, sino que iba [illegible] pero de una manera casi inevitable.

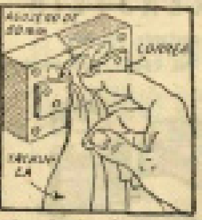
CARACTERES Y ALGUNOS DATOS BIOLÓGICOS DEL INSECTO

El Margarodes vitium Giard, es un Homóptero - [illegible], perteneciente a la sección [illegible] Coccidae, subfamilia Margarodinae; tribu Margarodini. Se caracteriza por habitar en todos sus estados de evolución, bajo tierra. La hembra adulta es de color amarillo oscuro, su cuerpo está cubierto por una serie de pelos cortos y duros de color rojizo, los cuales están

---

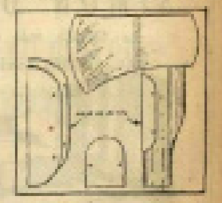
SOPORTE PARA TOALLA

En vez de colgar la toalla de un clavo del cual puede caerse o romperse, fíjese un sostén igual al ilustrado, el cual permitirá a la toalla caerse sin ser dañada. El sostén consiste en un trozo de madera al que se le hace un agujero grande perforado en el centro y dos correas cortas clavadas a [illegible] de manera que los extremos libres se proyecten hacia el centro del agujero. Poniendo una punta de la toalla dentro del agujero deprime las tiras de correa, las que la retienen en su lugar. Un pequeño tirón suelta la toalla.



UNA LAMINA DE METAL EVITA QUE SE PERJUDIQUE EL MANGO DEL HACHA

Puede evitarse el deterioro de un mango de hacha, lo que puede ocurrir muy fácilmente justamente detrás de la cabeza de la hoja de cortar, mediante una pieza cortada de una hoja de metal de la forma que se indica en el dibujo. Hacer cuatro agujeros pequeños para los clavos cerca de los bordes y doblar la pieza hasta quedar casi cerrada de manera que sujete el contorno del mango del hacha. Se guarda, se mantiene clavada en su lugar en el mango con pequeños clavos.



su verdadero color, que aparece a la vista mucho más oscuro de lo que es en realidad. Carece la hembra adulta en absoluto de aparato bucal. Sus alas están completamente atrofiadas; en la cabeza están implantadas un par de cortas antenas constituídas por ocho segmentos moniliformes, existiendo entre cada uno de ellos, una corona de pequeños y rígidos pelos. Tiene tres pares de patas, el primero mucho más grande grueso y robusto que los otros dos y terminado en forma de gancho grueso, que utiliza el insecto para cavar; los otros dos, pero también terminan en gancho, para pequeños y delgados. El largo total de su cuerpo es algo variable, oscilando entre 5 y 8 m.m.; su ancho puede llegar a medir unos 4 m.m.

El insecto macho adulto es de menores dimensiones, apenas alcanza su largo a medir 2 a 2,5 m.m.; posee dos largas antenas compuestas de 10 segmentos de igual forma, tiene un par de ojos compuestos, un par de diminutas alas de color algo azulado y, como la hembra, carece de aparato bucal.

Una vez en estado adulto, macho y hembra salen fuera de tierra, para efectuar la cópula; este acto, más o menos, lo he podido observar, en el mes de noviembre a diciembre. Fecundada la hembra, se vuelve ella en seguida a la tierra, en la que con ayuda de sus patas cavadoras se entierra hasta llegar cerca de las raíces de la planta huésped, en donde al cabo de algunos días comienza sus posturas. La reproducción de este insecto, como casi seguramente ocurrirá en los demás, puede tener lugar por partenogénesis. Cada hembra pone una gran cantidad de huevos (300 a 400), siendo evidente que salen de su cuerpo unidos los unos con los otros por sus extremos; estos son alargados, de 1 m.m. de largo por 0,5 m.m. de ancho, de color crema, con superficie lisa y lustrosa. En varias oportunidades he observado bajo el lente del microscopio, desovar al Margarodes vitium.

Los huevos tardan en incubar al cabo de unos 12 a 15 días más o menos.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

aparecer las "agallas" de dimensiones diversas, a veces en abundancia tal que en poco tiempo puede uno juntar algunos cientos.

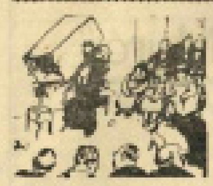
Se dice que el [illegible] ataca preferentemente a las vides que se encuentran en tierras muy sueltas; por mi parte lo he observado en tolechas de tierras, aun en aquellas bastante gruesas.

Parece ser que el exceso de humedad le es poco favorable al insecto, y es por eso que se ha pensado en utilizar como método de combatir las inundaciones de los viñedos durante el invierno; esto podría llevarse a cabo en lugares llanos y bajos y en donde exista el riego, pero en nuestro país no podría pensarse en tal procedimiento de combate.

Las inyecciones en el suelo durante los meses de invierno, con sulfuro de carbono, es lo único que por ahora se considera como remedio más eficaz contra el nombrado parásito. Para estas inyecciones se utilizan los llamados palos inyectores. El procedimiento consiste en "hacer por cada metro cuadrado de superficie de terreno, 3 inyecciones a una profundidad de 25 a 30 centímetros, alejados del pie de la planta unos 30 centímetros. Para cada inyección se utilizan 10 centímetros cúbicos de sulfuro de carbono; este líquido se gasifica fácilmente en el suelo y sus vapores tóxicos, más densos que el aire, actúan sobre los insectos, matándolos.

El procedimiento indicado, el cual es considerado como bastante eficaz cuando se utiliza oportunamente y bien, resulta un poco caro en nuestro país.

Humorismo



El [illegible]. — Como quiera que la señora [illegible] ha desaparecido y se ha convertido en [illegible]. ¡Vamos a ver si la encontramos!

[illegible]. — ¡Nada, hombre, nada! ¡Ya está bien así! Me llevaré las flores...



—¿Me permite la señora recibir a mi novio en la cocina?

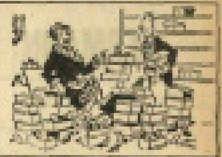
—¿Y quién es su novio?

—No lo sé todavía; soy nueva en el barrio.

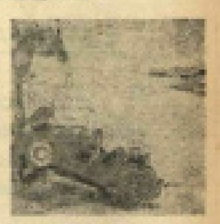


—Hoy [illegible] anoche usted se atrevió a robar en una casa de modas.

—Sí, señor comisario, pero robé un solo sombrero... Mi [illegible] me mandó a cambiarlo tres veces.



—¡Así que no tiene más espacio? ¿Y dónde voy a pasar el cuarto de luna que falta para reconciliarme con mi marido?



—Lo siento, mi general, pero estoy tan acostumbrado a [illegible] tanques...

Práctica del Injerto

EPOCAS PARA INJERTAR

La injertación puede hacerse en las cuatro estaciones del año, dependiendo la época oportuna de la clase de injerto que se escoja y de las precauciones que se puedan tomar.

Las mejores épocas para injertar son, sin embargo, desde a fines de verano o principios de otoño, y a principios de primavera.

Se practican estas dos épocas por las siguientes razones:

1º Porque es fácil conseguir cambios con yemas bien formadas, y total o parcialmente lignificadas, que prenden con más seguridad que las herbáceas.

2º Porque los tejidos de las plantas jóvenes tienen ya en esa época un grosor suficiente que permite ejecutar la operación con relativa rapidez.

3º Porque la circulación de la savia es lenta, de manera que la yema o la púa recibe solamente la cantidad indispensable de savia para producir la soldadura con el patrón, sin correr, que podría ser dañino para los injertos.

Sin embargo, como veremos más adelante, hay injertos como el de canutillo y de corona, que es mejor especialmente cuando la circulación de la savia es intensa, pues así se puede separar más fácilmente la corteza del leño. Como los distintos tipos de injertos no son igualmente exigentes respecto a la época, indicaremos los que más convenga al tratar las respectivas operaciones.

CLASIFICACION DE LOS INJERTOS

Desde los tiempos más remotos el injerto llamó la atención de los hombres de estudio, sea por curiosidad científica, o sea por utilidad práctica. No es así de extrañar que para una operación tan sencilla se hayan inventado tantas formas de llevarla a cabo. Conocemos actualmente más de doscientas formas de injertos que difieren en detalles insignificantes unas de otras; pero, como sólo puede presentar valor práctico su tratamiento, daremos los que proporcionen el objeto de nuestra descripción. Siguiendo el criterio de su importancia, clasificaremos los injertos en tres grupos:

1º De escudete, yema u ojo.

2º De púa, o rama separada de la planta madre.

3º Por aproximación, es decir, por unión de ramas adheridas a la planta madre.

INJERTO DE ESCUDETE

Consiste este injerto en unir una yema con un pedacito de corteza de cada lado y colocarla bajo la corteza de la planta que queremos injertar, atarla convenientemente. El brote que nazca de la yema en cuestión

mostrará todas las condiciones de la planta madre de que proviene.

Gracias a la facilidad y rapidez de su ejecución el injerto de escudete es el más empleado en los criaderos de árboles.

Un injertador práctico, teniendo un ayudante para atar los injertos, puede injertar hasta dos mil plantas por día.

El injerto de escudete es también empleado en plantas adultas, en los jardines de la misma [illegible], para cambiar variedades o para rellenar vacíos en la copa. Este injerto, [illegible] aplicado en casi todas las especies de frutales, siendo [illegible] los que [illegible].

Elección de ramas. — Las ramas de [illegible] sobre árboles sanos y vigorosos, que hayan fructificado ya, en cuyas ramas [illegible] y completa seguridad del nombre de la variedad al tiempo [illegible] que es tan [illegible], sin embargo, dado de [illegible] en [illegible] de un criadero comercial los frutales [illegible] plantas cuyas producciones no se conocen; tanto pueden resultar variedades auténticas como [illegible].

La causa de este fenómeno anormal radica, en buena parte en el público comprador, que cree que un mismo frutal o un criadero más tiene más [illegible] mayor es el número de sus variedades. Ciertos criaderos forman así grandes colecciones pomológicas, no con objeto de estudio, sino para hacer figurar numerosos nombres en los catálogos. En el medio de los casos par-



Muchas veces hemos visto escrito o escuchado decir: "Es un rabicano", sin saber qué es eso, pero al mismo tiempo como está compuesta la palabra, parecerá [illegible]: rabo canoso, blanco. Así se le llama al caballo de cualquier pelo que tenga blanco el nacimiento de la cola (1). Rabonado es un término que se aplica al caballo que tiene la cola rala, con poca cerda, media pelada (2); también la cerda rabón o de [illegible] cortado al caballo con la cola cortada a la altura del "maslo", moda inglesa, para los troncos de los lujosos coches. El paisano considera una afrenta tener que montar un animal rabón o que tenga la cola cortada. — (Dibujos y textos adaptados de trabajos de Enrique Rapela).

sabe que la planta fructifique una vez, con el objeto de ver la fruta y apreciar la fecha de su maduración, aplicándole después nuevamente podas enérgicas a fin de fomentar la salida de numerosos brotes fuertes, de los cuales se sacan las yemas o púas.

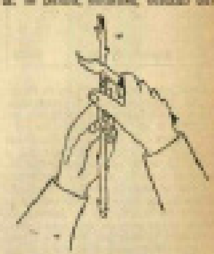
Hay, sin duda, algunas excepciones, pero éstas no sirven sino para confirmar la regla.

Buenas yemas se obtienen de ramas de mediano vigor, desechando las chuponas, por tener madera de deficiente estructura anatómica.

Se ha observado que yemas o púas sacadas de plantas viejas, dan lugar a brotes de poco vigor. Las plantas resultantes crecen despacio y se ponen pronto a fructificar. Yemas o púas obtenidas de plantas muy jóvenes producen, al contrario, brotes demasiado vigorosos. Las plantas resultantes crecen con mucho vigor y tardan muchos años en fructificar.

Observando atentamente las yemas de una ramita, es fácil advertir el distinto grado de desarrollo que demuestran; las de la base están imperfectamente formadas; las del ápice están casi [illegible], encontrándose las mejores en la parte media. Es inútil esperar de obtener plantas vigorosas de yemas defectuosas; deben emplearse, por consiguiente, únicamente las de la parte media, pudiendo también aprovecharse, en caso de necesidad, alguna yema de la base.

En igualdad de otras condiciones, se da preferencia a las yemas [illegible], por la acción de sol, a las verdes. Como el objeto de este injerto es conseguir un brote fuerte, se recomienda que se elijan las más [illegible] yemas de madera. En frutales de carozo [illegible] frecuentemente [illegible] en un mismo [illegible] de madera con las de fruta; se tendrá, entonces, cuidado durante las operaciones, de no romper las primeras.

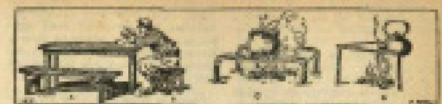


Cuando se emplean yemas en vegetación, se cortan pocos brotes a la vez, a medida de las necesidades, para evitar su desecación. Con el mismo objeto se suprimen inmediatamente las hojas, dejando de medio a un centímetro del largo del pecíolo adherido

a cada yema, como se ve en la figura 1. No pudiendo injertar enseguida, pueden conservarse así los trozos estratificados en un ambiente fresco y algo húmedo. Envueltos en musgo algo húmedo y tapando con parafina la superficie de los cortes, pueden transportarse también a largas distancias.

Como se corta la yema. — Teniendo la ramita en la mano izquierda y la navaja de injertar en la derecha, se hacen en la primera dos cortes transversales a la distancia de 1 a 1.5 cm. arriba de la yema, y de 1.5 a 2 cm. debajo de ella. El largo del escudete, que con estos cortes se limita, depende del vigor del brote o de la ramita.

Los cortes de escudete deben interesar la corteza y algo de la albura (se llama albura a la madera blanca que está debajo de la corteza). Luego se coloca la navaja de injertar un medio centímetro encima del corte superior, y se la hace correr paralelamente a la ramita, abarcando la corteza y algo de la albura. Llegado al nivel de la yema, se hace entrar la navaja un poquito dentro de la albura y se sigue después cortando debajo de la corteza hasta pasar medio centímetro aproximadamente el corte transversal. La yema con la corteza separada de esta manera tiene una



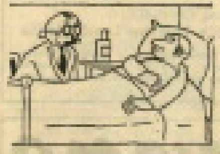
hoy en día no se conciben ni pensarlo, bancos como el que representa (A) o más cortos como el (B) y mesas, cosas que antiguamente el paisano no usaba. Las cocinas o ranchos que oficiaban de tales, estaban casi o totalmente desamueblados. En esos primitivos fogones colocaban el trebe, especie de parrilla que se confeccionaba con alambres gruesos o varillas de hierro de alambrados, elementos que recién se conocían, los campos eran abiertos. Sobre esos trebes colocaban los [illegible] para tenerlos a cierta distancia del fuego a efectos de calentar sus comidas (C). Era común ver [illegible] de todos esos "[illegible]" de [illegible] (D) que todos hemos visto en esos patios [illegible], [illegible] de las casas criollas, que ya han desaparecido por desgracia. (Dibujo y textos adaptados de relatos de Enrique Rapela)

forma parecida a un estribo; de ahí el nombre de "estribito".

El corte longitudinal, como lo hemos dicho, abarca todo el espesor de la corteza y una delgada laminita de albura.

Algunos injertadores acostumbran "sacar" los escudetes, es decir, quitar con los dedos esa laminita de madera pero dicha operación es peligrosa, pues es muy fácil sacar la madera sin arrancar el [illegible] (que forma la base de la yema y que constituye su parte vital).

Debe evitarse igualmente que la laminita de madera sea demasiado

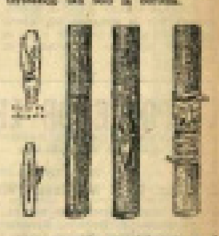


Doctor.—¿Tomó el remedio que yo le receté?

Enfermo.—No. Porque en la tapa decía: "Consérvese bien tapado".

gruesa, porque la soldadura se produciría muy difícilmente.

Inserción de la yema. — Una vez separado el escudete, se hacen en el sujeto dos cortes en forma de T, interesando tan sólo la corteza.



Hay que cuidar especialmente en el corte transversal que su profundidad no sea muy grande, pues podría ocasionar la rotura de los tejidos en ese lugar, sobre todo si aquéllos son de delicada contextura. Se levantan con la espátula de hueso los bordes de los cortes y, tomando el escudete del pecíolo, se coloca longitudinalmente bajo la corteza del sujeto y se le arriman los bordes. Con un trozo de rafia,

lana o algodón se ata el conjunto, teniendo cuidado de no tapar la yema.

Unos emplean la atadura de la parte superior, y otros prefieren hacerla de la inferior. Ambos procedimientos son buenos, cuando el trabajo se ejecuta en buena forma.

Cuando se practica en la segunda forma, es necesario tomar la precaución de no empujar hacia arriba el escudete, que saldría así de su lugar.

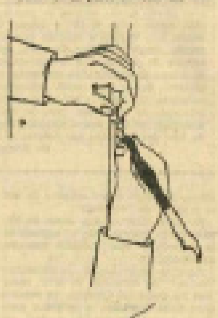
La atadura no debe ser floja, ni demasiado fuerte: en ambos casos fracasaría el injerto, en el primero la soldadura no se produciría en buenas condiciones por falta de adherencia y, en el segundo, bajo la excesiva presión saldría un brote demasiado débil.

Todos los trabajos deben hacerse con la mayor rapidez, a fin de exponer el menor tiempo posible los cortes del escudete y del patrón a la acción desecadora del aire.

Situación del escudete sobre el patrón. — El escudete puede colocarse a distintas alturas sobre el patrón, dependiendo la situación del injerto del objeto que se persigue y de la facilidad con que se levante su corteza.

Por regla general se hace la injertación muy cerca del suelo, como sea posible, con el objeto de obtener un árbol derecho. En este caso varía la altura entre 5 y 10 cms. del suelo.

Corte en la parte inferior del brote.



quila hay siempre un cierto número de rechazos, se cortan éstas antes de proceder a injertarlo.

En casos particulares, se injertará a mayor altura del tronco o en las ramas primarias, secundarias y aun en las terciarias, siempre que tengan menos de tres años, para más tarde ver si se separa bajo la corteza.

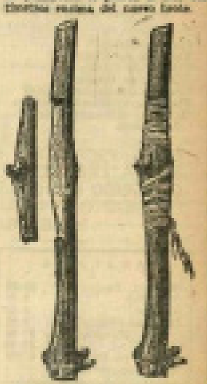
Como la acción dañina de los rayos solares patrón no rodea al injerto, se injerta éste, preferentemente del lado sud.

Cuídese de que el brote salga en el sentido de las filas, pues, de lo contrario, dificultarían los trabajos culturales entre filas, especialmente si la tierra se trabajara con arados y cultivadora.

A las dos semanas se pasa revista a todas las plantas para ver si prendió el injerto, lo que se observa tocando el pecíolo con el dedo: en injertos prendidos el pedazo de pecíolo se pone amarillo y cae solo o bajo la presión del dedo; en caso contrario, el pecíolo se ennegrece y permanece bien adherido.

Muchos arboricultores cortan en seguida la ligadura; otros, en cambio, la dejan intacta para que caiga sola. Es preferible el primer procedimiento, porque muchas veces no se cae la rafia y origina en primavera dificultades a la circulación de la savia y al estrangulamiento del patrón.

Poda del patrón. — Producida la soldadura del patrón y del injerto, se procura obtener más tarde un brote vigoroso encauzando hacia él toda o una gran parte de la savia. En los injertos de "ojo dormido" se poda en primavera el patrón a cinco centímetros encima del nuevo brote.



El trozo de patrón dejado sirve para atar a él el nuevo brote, a fin de obligarlo a crecer verticalmente. Los brotes que nacen debajo y alrededor del injerto, al principio se despuntan y más tarde se suprimen completamente.

En los injertos de "ojo despierto" se procede a despuntar el patrón una vez que se observa su soldadura con el injerto.

Cuando éste dió lugar a un brote de 50-60 centímetros de largo, se poda el patrón a 10 cms. encima del injerto.



—¿Tú crees que hay derecho a que un hombre como yo tenga que andar con estos harapos?

—Mira, viejo; mucho más que tú vale el **Mahatma Gandhi** y anda casi en cueros.

Los Postes y Tutores

Medios para Alargar su Duración

Cada año va aumentando el empleo de postes, tutores o rodrigones, tanto en el campo como en las ciudades, en los cercos de campo, las plantaciones frutales, las calles de los municipios, etc., y los precios del material, que se sacaba en su mayor parte de las de unas clases de maderas duras, empleadas por otra parte con preferencia en la construcción de vías ferrocarrileras, puentes, muelles, han alcanzado cotizaciones que obligan a emplear en lo posible maderas de clase inferior que se obtengan sobre los mismos lugares o en la cercanía, para evitar los gastos de fletes, también recargados desde cierto tiempo.

Varias especies [illegible] se emplean con ventajas, pero nunca son tan duraderas como las primeras y es muy conveniente aplicar al material que de ellas se saca un tratamiento para protegerlo contra la podredumbre y asegurar así más larga existencia y cuyo costo resulta compensado en la práctica corriente.

Un poste puesto en tierra sin haber recibido preparación alguna se pudre rápidamente bajo la acción de la humedad, del calor y de los hongos que descomponen la madera.

Dentro de los medios conocidos por los mejores para aumentar la duración de las maderas puestas en tierra, citamos: la Carbonización, el Alquitranado, la Pintura con aceites minerales carburíferos, carbonyle, creosota, etc., la Inyección con sales minerales: sulfato de cobre, sulfato de hierro, cloruro de zinc, sales de arsénico, etc.

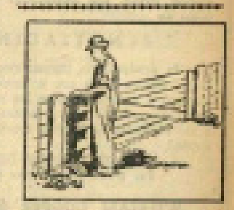
I. Carbonización. — Es uno de los procedimientos más antiguos; se emplea sobre todo para los postes gruesos y los rodrigones; no resulta práctico para los postes de poco grueso, generalmente empleados en los viñedos.

Consiste en someter a la acción del fuego, hasta su carbonización, pero sin quemarla, la capa externa superficial de la parte que debe enterrarse en tierra.

Ese trabajo permite la destrucción de las partes fermentescibles, es decir, fácilmente alterables, y por lo tanto protege la madera contra la acción destructora de la humedad y de los hongos.

II. Alquitranado. — Consiste en pintar, o mejor, remojar la parte de la madera que debe penetrar en el suelo en un baño de alquitrán o de cualquier [illegible] caliente, es decir, tibio.

El alquitranado sólo da algunos re-



Cuando por el tamaño y por el peso del material empleado en su construcción los transportes son muy pesados, podrá tener el suelo [illegible] una de sus puntas, haciendo rodar [illegible] a los parajes en que están [illegible], dificultando su manejo, [illegible] se evita colocando en el suelo, en el lugar que deseamos la punta de la [illegible], un pedazo de madera de [illegible], tal como está indicado en la figura.

aplados con madera seca. Aplicado sobre madera verde, la protección es muy poco eficaz.

III. Creosota. — La creosota, un aceite derivado del alquitrán; es una de las sustancias que mejor conserva las maderas sobre que se aplica. Es poco soluble en el agua y tiene la propiedad de coagular su albúmina, lo que la vuelve insoluble.

La creosota, por la asfixia que produce en los poros de la madera, pone a ésta al abrigo de los ataques de los hongos desorganizadores.

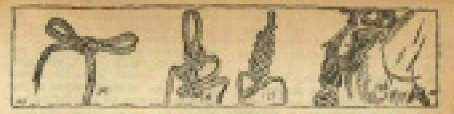
La creosota para dar el máximo de preservación debe emplearse en caliente y con madera seca; se procede del siguiente modo:

Se la calienta en una olla o caldera a 60 o 70 grados C, y se sumergen los postes o colocan (la parte a enterrarse) durante dos minutos más o menos; se los retira después, dejándolos escurrir y secar. Este procedimiento es uno de los mejores, pero es relativamente caro.

IV. Carbonyle. — Este producto compuesto de ácidos mezclando aceites pesados, medianos y livianos, que le dan las cualidades preservadoras de la creosota, con un poder superior de penetración en la madera a la temperatura ordinaria.

El carbonyle es uno de los mejores antisépticos, y los cuerpos que lo componen, insolubles en el agua y refractarios a la acción de la humedad, ponen las maderas al abrigo de la podredumbre durante largos años.

Es muy cómodo su empleo, desde



La "trenza en dos" se hace por lo general para adornar el mosquetón. Para ello se toma el cabo por el medio y hace un trenzado semicircular de [illegible]. Las ilustraciones muestran cómo se realiza la trenza y dónde se lleva [illegible] (3). — (Dibujos y textos adaptados de [illegible] de Enrique [illegible])

que puede aplicarse en frío. Pero en cambio su poder de penetración es [illegible], resultando más larga su conservación.

V. Carbolíneum. — Es un líquido aceitoso, viscoso, dotado de un fuerte poder de penetración.

Procede de aceites pesados y extraídos de la hulla, adicionados con una cierta dosis de naftalina. Es muy buena [illegible] para preservar las maderas y asegurarles una larga duración.

VI. Sales metálicas. — Las principales sales son: el sulfato de cobre, el cloruro de zinc, el bicloruro de mercurio, el sulfato de hierro y [illegible] el arsénico. El empleo de los cuatro últimos presenta inconvenientes y son de poca eficacia; por eso, los dejamos a un lado.

Pero deben señalarse los buenos resultados que da el sulfato de cobre en solución de 4 a 5 % (4 a 5 kilos de sulfato por 100 litros de agua) para maderas secas, y de 2 a 3 % para maderas verdes.

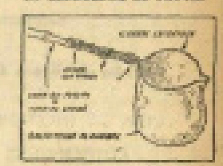
He aquí cómo se opera:

Se pone el líquido en una barrica abierta de un lado y se colocan en

DURARÁ 144 AÑOS

[illegible] 144 años.

UN LAZO DE ALAMBRE FORMA UN RECOGEDOR DE FRUTAS



Manzanas, ciruelas y otras frutas pueden recogerse fácilmente de los árboles en que producen cuando se alcanzan con un simple [illegible] como el que muestra la figura. El recogedor consiste en un alambre grueso encorvado en la forma conveniente y firmemente atado a un palo de escoba o una vara larga. Una bolsa de harina o azúcar de 5 Kg. cosida al alambre para enganchar la fruta, de modo que caiga cuando la [illegible] del extremo del lazo ejerza el [illegible] [illegible]. Se pueden [illegible] por varios frutos sin que sean golpeados ni dañados.

Si los postes o rodrigones deberán remojar durante 4 ó 5 días si la madera es verde (tiempo el pino y el álamo) y 8 a 9 días cuando se seca la madera.

Se recomienda mantener la misma cantidad de agua y las proporciones establecidas de sulfato de cobre, reponiendo nuevas cantidades de solución a cada nueva operación.

La experiencia ha demostrado que se aumenta la duración de las maderas impregnadas de sulfato de cobre, si se las sumerge en una lechada de cal a 2 % durante igual tiempo más o menos.

Así tratadas, las maderas poseen una larga duración, a condición de que se las deje secar muy bien antes de colocarlas en tierra.

Fuera de las especies conocidas y de uso tan común se considera entre todo lo dicho del material, y que comprenden: algarrobo blanco y negro, lapacho, ñandubay, nogal negro, quebracho blanco y negro, tala, urunday y otras duras indígenas en las distintas regiones del país, pueden utilizarse distintas variedades de eucaliptus para uso de postes de cerco, postes [illegible] etc., así como las plantas siguientes: acacia blanca, acacia negra, [illegible] [illegible] blanca, casuarina, olmo, haya, castaño, roble occidental y oriental [illegible] [illegible], álamo, sauce, aliso y otros.

No se aplicará el tratamiento a las primeras de maderas duras y de lar-



El nudo de espada, o nudo de [illegible], es sencillísimo. La figura (A) muestra cómo se arma. En el dibujo (B) ya lo tenemos apretado. Los extremos 3 y 4 se [illegible] en el soporte de la [illegible] en la espada y las puntas de [illegible] levantan la misma a la altura que se desea, [illegible] sobre el [illegible]. Ahora mostraremos el nudo [illegible] más simple: la figura (C) lo muestra sin apretar. La forma que tiene es otro nudo [illegible] pero de dos puntas (D). Para que se vea mejor cómo se la trata [illegible] uno de los [illegible] en negro, en esta forma es fácil hacer una prueba con éxito. — (Dibujos y texto adaptados de [illegible] de Enrique [illegible]).

ge resistencia, pero conviene hacerlo con todas las demás.

Los medios más sencillos y eficaces para tratar los postes de madera blanda son:

—Tratamiento a la creosota, proceso de tanque abierto:

La madera se corta en invierno, se descorteza perfectamente y se deja secar algunos meses en lugar ventilado y sombreado, [illegible] en [illegible] que [illegible] corriente [illegible] para que el aire circule por todos. Se emplea un tanque de hierro galvanizado de [illegible] de diámetro por [illegible] de alto; se calienta en él la creosota a una temperatura no mayor de 100° C. y se [illegible] de [illegible] sobre un fogón de hierro o de mampostería con una chimenea para el tiraje; se sumergen los postes en la creosota caliente hasta una altura aproximadamente igual a la que irá enterrada y se los deja por espacio de una o dos horas, lo que dependerá de la clase de madera.

Después del tiempo necesario se sacan [illegible] los postes del baño caliente y se los sumerge en otro recipiente que contenga creosota fría a 20° C. donde se los deja una hora, más o menos. Por último se sumerge la parte superior durante [illegible] minutos en la creosota caliente. El nivel de la creosota debe llegar cuando los postes están dentro del tanque, a 0.30 m. del borde superior para evitar que se derrame. — (Franklin Mont, [illegible] el Forestal).

II. — El otro procedimiento más fácil y económico, aunque no de tan buen resultado, es el tratamiento con sulfato de cobre.

Se construye una pileta de madera o mampostería, de 1.20 m. de alto por 1 a 2.40 m. de ancho y 3 m. o más de largo. Se [illegible] los postes por su parte inferior hasta un largo de [illegible] cm. más o menos, y se la deja hasta que el líquido ha subido a la otra extremidad, lo que se conoce por la coloración azulada que va tomando.

La operación debe hacerse de [illegible] a [illegible] con el árbol recién cortado y descortezado, y tarda de 3 a 4 días.

La preparación se hace al 2 %, es decir, 2 kilos de sulfato de cobre por 100 litros de agua. Para 100 postes se gasta, más o menos, 40 kilos; resulta por poste un costo de [illegible] centésimos.

Estos datos se refieren a postes de álamo. El tratamiento en gran escala, tanto usando creosota, como sulfato de cobre o cloruro de zinc, se hace con el procedimiento llamado a [illegible], lo que no está al alcance de los colonos.

LOS EUCALIPTUS, ARBOLES POPULARES

Por el Ing. Agr. GREGORIO HELGUERA

En nuestro país son muchas las especies forestales recomendables por su desarrollo y aplicaciones (álamos, pinos, fresnos, acacias, plátanos, paraísos, etc.), pero la mayor parte de ellas son un tanto especializadas y la extensión de su cultivo está limitada por la calidad y ubicación de los terrenos y por la aplicación de los árboles y de las maderas.



Corpulento ejemplar de eucaliptus plantado de más de ochenta años de edad. Es de los primeros que se plantaron en el departamento de [illegible] y su tronco a un metro del suelo mide seis metros de circunferencia. [illegible] "[illegible]"

Así por ejemplo, los álamos son árboles de gran interés cuando se trata de utilizar suelos un poco húmedos, ubicados próximos a medios de transporte económicos y cuando lo que se desea obtener son maderas blandas, livianas e inodoras para envases y carpintería, pero en cambio no es posible su cultivo cuando se trata de terrenos secos, alejados del mercado de consumo o de producir maderas para otros usos. Algo semejante, ya sea en lo que respecta a suelos como a ubicación o destino sucede con otros, debiendo agregar todavía aquellos árboles que, como los robles producen muy valiosas maderas, pero que por su producción a largo plazo no están dentro de las posibilidades de todos los plantadores.

En cambio, los eucaliptus, sin que puedan naturalmente poseer las

cualidades y aplicaciones de todos los demás árboles reunen sin embargo un conjunto de condiciones que les dan aplicación universal. Son rústicos, lo que permite fácilmente multiplicarlos y lo que es más importante, conservarlos en toda clase de terrenos, son de rápido crecimiento, lo que permite beneficiarse de ellos a los pocos años y a todos los que lo cultivan, se prestan para múltiples aplicaciones (abrigo, ornamento, madera, etc. etc.) y se reproducen admirablemente después de cortados, llegan a grandes dimensiones con buenas formas, por lo que es posible disponer de gran cantidad de madera, y finalmente, ésta, por sus diversas aplicaciones, encuentran colocación no solamente en las ciudades y centros poblados, sino también en las zonas más apartadas del país (construcciones rurales, postes, piques, tarros, carrocerías, mangos de herramientas, etc). Como ya hemos tenido la oportunidad de destacar, los piques de eucaliptus aserrado vienen sustituyendo con éxito las importados y pronto sucederá lo mismo con los postes, artículos que han venido restando a nuestra economía sumas de verdadera importancia.

En consecuencia, sin dejar de reconocer que hay otros árboles que conviene y es necesario cultivar por estar dotados de cualidades especiales, es indudable que, los eucaliptus son especies de aplicación más generalizada, es decir, de conveniencia para la mayoría de las personas, desde el productor que los cultiva con destino puramente industrial, hasta el estanciero que los planta con el objeto, en primer término, de dar abrigo a los ganados y el modesto habitante de pequeños predios, que logra con ellos, fácilmente y en breve plazo, abrigo, sombra, madera y leña.

No hace cien años que nuestro país importó las primeras semillas de Australia y sin embargo, entre los árboles cultivados, son sin duda alguna los que más abundan en todas las regiones del país. Esta difusión, sin precedentes, está plenamente justificada, por razones naturales y económicas. No es debida —como se ha dicho—, a una causa injustificada, la eucaliptomanía, sino a los méritos excepcionales que tiene, permitiendo que resulten de conveniencia y beneficio de todos los habitantes rurales y en todos los lugares.

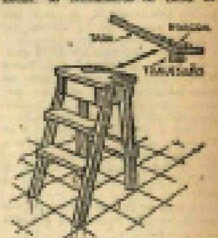
Ing. Agr. Gregorio Helguera.

Escalerita para la Casa

Una escalerita de un par de escalones, es un artículo muy útil en la casa: permite guardar en los armarios altos, limpiar las arañas y tirantes elevados, podar las enredaderas del patio, etc. El modelo que ilustramos, es muy fácil para construir. Tiene dos escalones y un descanso, cuya tapa está colocada con bisagras y se puede levantar, descubriendo así el depósito, que puede servir para guardar los utensilios de limpieza, herramientas y también los cepillos para lustrar el calzado, ya que resultará muy cómodo apoyar los zapatos sobre el segundo escalón, para lustrarlos.

En la construcción se utilizará madera de buena calidad, pues la cantidad necesaria es poca y la diferencia de precio resulta ínfima, entre la madera buena y la ordinaria. Acompañamos el plano.

Los trozos de madera que se requieren son: 1.80 metros de 1 x 3 pulgadas; 1.80 metros de 1 x 4 pulgadas; 50 centímetros de tabla de [illegible]



1 pulgada de espesor y 26 mm. de ancho y un rectángulo de madera terciada de 28 x 28 cms. de 4 mm. de espesor. Se necesitan además, dos bisagras alargadas, para tres tornillos, denominadas generalmente en "T" y unos 48 tornillos de 20 mm. x 4 de cabeza frenada de hierro comunes o galvanizados.

Para la construcción, se procede a hacer, primeramente, la caja que lleva la tapa, luego se colocan las tapas con los escalones.

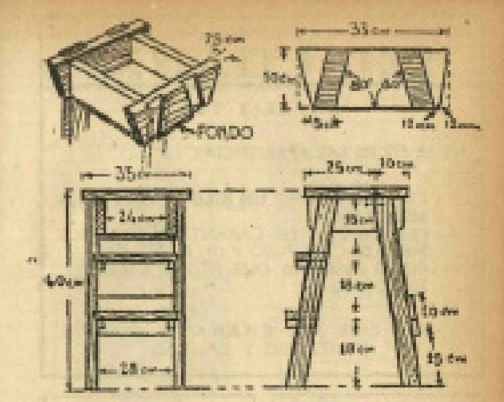
Se cortan los costados de la caja, como indica la figura 2 y se hacen los encastres para poder ajustar en ellos las patas; estos encastres tendrán una profundidad de 6 mm. para efectuarlo se corta por las marcas con el serrucho de costilla y se quita la madera con un formón, operación ésta muy elemental. Se clavan los dos travesaños de 24 cms. de longitud a los costados y luego el fondo.

La tapa de la caja consta de dos partes, la más angosta se atornilla firmemente a la caja; la parte ancha se sujeta con bisagras "T" de 3 pulgadas (75 mm.) atornilladas exteriormente, como se verá en la figura. Por debajo de las dos secciones, se colocará un pequeño listón, atornillado a la parte más angosta de la tapa; este listón tiene por objeto aumentar la resistencia de la tapa y evitar que el peso de una persona parada sobre ella, se ejerza sobre las bisagras, (véase en "A" de la figura). La tapa debe sobresalir alrededor de la escalera, una vez terminada ésta.

LAS PATAS.

Para construirlas, se cortan cuatro trozos de listón a 80 cm. de longitud cada uno. Las patas traseras se atornillan firmemente a los encastres de los costados de la caja y un travesaño "D" se coloca también, atornillado, a 25 cm. del extremo inferior, utilizando un trozo de 10 cm. de ancho (4 pulgadas).

Las patas delanteras se colocan en-



tarse en sus encastres, sujetándolas con un tornillo a medio apretar, a fin de tener armada la escalera y poder determinar la posición de los escalones. Se presenta cada escalón en el lugar que ocupará, se marcan las líneas para cortar los encastres de los escalones, se destornillan las patas; se procede entonces a cortar los encastres para los dos escalones, que tendrán una profundidad de 8 milímetros. Se colocan las patas firmemente atornilladas en su encastre, se ponen los escalones en sus respectivos encastres y se los clava. Debajo de cada escalón es muy conveniente colocar un trozo de madera de 2 a 3 cms. de sección, para ayudar a sostener el peso de una persona parada en el escalón, pues el no se arruinaría y podría llegar a romperse. Los escalones se hacen con la madera de 25 mm. (1 pulgada), de modo que sobresalgan adelante de las patas y sus refuerzos mejorarán la construcción.

Terminada la construcción se procede a cortar extremidades de las patas, para que asienten de plano en el suelo; si esto no se hace, quedarán marcas en los pisos de madera y en las alfombras, cada vez que se utilice la escalerita.

El acabado podrá ser con una mano de aceite de lino y dos de pintura de un color claro. También se puede lijar y dejar en blanco, pero con el tiempo, se ensucia la madera y presentará un aspecto poco atrayente.

"EL CHANA"

CAFES Y TES

NO SE FIE DE LAS APARIENCIAS . . .

CUANDO COMPRE **UN KILO** DE CAFE **EXIJA MIL CRAMOS.**
"EL CHANA" LE CARANTIZA **UN KILO NETO DE** CAFE PURO Y UN FINISIMO VASO COMO **OBSEQUIO** QUE NO ESTA INCUIDO EN EL PESO.

COMPRE CAFE **"EL CHANA"** Y COMPARE CONTENIDO Y CALIDAD

GRAN RESTAURANT Y BAR

RIVABEN

DE LUCIANO Y JUAN PANDOLFO

ALOJAMIENTOS AMPLIOS Y HIGIENICOS CON MUY BUENA COMODIDAD PARA FAMILIAS — PRECIOS RAZONABLES

Salidas diarias de omnibus interdepartamentales para todas las líneas.

Avda. España 1474
TELEF. 392 — PAYSANDU
Anexo: Gran Estación de Servicio Ancap con todo lo necesario para el automovilista - Servicio nocturno y de auxilio.
Av. España y Juncal
PAYSANDU

ANTÓNIO RUBIO

Rondeau 1908 (altos)
Telef. [illegible] — Montevideo

☆

Remates Ferias
Consignaciones
Liquidaciones y
Arrendamientos Rurales

●

Con Sucursal en MERCEDES
Dirección Telegráfica:
[illegible]

Construcción de un Mueble Moderno y Decorativo

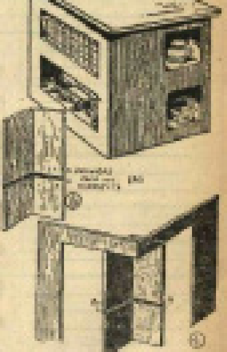
Se trata de una mesa que, como se ve, presenta aspectos muy diferentes según del costado que se mire. De la construcción hay poco que decir, pues es de simplicidad extrema y salta a la vista. Hemos querido dar aquí una [illegible]

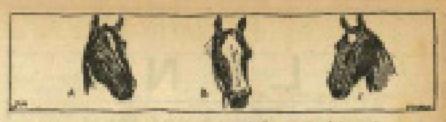
idea de conjunto que cada cual podrá [illegible] a su antojo. Basta ver los dibujos para comprender que puede ser ejecutado del tamaño que se desee y sólo se requiere disponer de unas cuantas tablas.

El tablero cuadrado es soportado por cuatro costados. El ensamble del tablero, y de los costados se hace por machihembrado, y tiras de refuerzo; estas no son imprescindibles si las tablas se unen como es debido, a la cola fuerte.

Dos de los costados se ven en la figura 1, presentan cada uno dos aberturas, a modo de anaqueles, que sirven para colocar libros u otros objetos de adorno. [illegible]

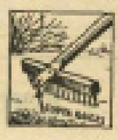
Estos dos costados son [illegible]





[illegible]

CORTADOR DE RAICES



[illegible]

CONOCIMIENTOS UTILES

Las cadenas de oro se limpian metiéndolas en un frasquito u otro recipiente que se pueda tapar bien, que contenga un poco de bicarbonato en agua jabonosa. Se tapa el frasco, se agita fuertemente y luego se enjuaga bien la cadena.

* * *

Sinsacate es un pueblito de la serranía cordobesa, perteneciente al departamento de Totoral. Cuenta unos 500 habitantes. En el [illegible] de los padres Jesuitas que existe en esa localidad fueron velados los restos de Facundo Quiroga, el 18 de febrero de 1835.

* * *

La gracia en el andar hace bella a la mujer menos hermosa, pues importa para ella haber ganado la mitad de la partida en la seducción.

* * *

La sola lectura de diez o veinte páginas por día de uno de los grandes libros, significa leer al año muchos y buenos libros.

ENCIENDE TU LAMPARA

En cuanto caiga la noche, enciende tu lámpara.

No permanezcas en la obscuridad.

Enciende cuidadosamente tu lámpara.

El viajero que pase dirá: "¡Cuánto reposo debe haber cerca de esa luz; y cuánta paz!"

La mujer solitaria que la distinga de lejos pensará: "Allí debe anidar el amor; dos que se quieren son bañados por el mismo fulgor blando".

El niño que la contemple exclamará: "Tal vez hay niños en rededor de la mesa y bellos cuentos y libros maravillosos estampas".

El ladrón furtivo murmurará con recelo: "Allí vive un hombre prevenido a quien no se puede atacar o sorprender".

Muchos, al contemplarla en la altura, se sentirán confortados por su luz.

En verdad te digo que es misericordioso, a las primeras sombras, encender nuestra lámpara: la buena lámpara de que el Padre ha provisto a los caminantes de la vida.

Amado Nervo

* * *

¿Por qué se dice montar "a caballo" y montar "en burro"? Porque montar "a caballo" expresa el modo general como se efectúa la equitación y "en burro" el caso particular de que sea uno de esos cuadrúpedos el destinado al jinete. De análoga manera, y llegando a la metáfora se pueden suponer modismos como el de "a caballo" en una cerca, en un banco, en un [illegible], etcétera.

* * *

Las mujeres perciben mejor los colores que los hombres. Una autoridad en la materia de los colores ha asegurado, después de muchas investigaciones, que de cada veinte hombres uno tiene la vista defectuosa, mientras que sólo se encuentra una mujer entre cada treinta en el mismo estado.

* * *

El adjetivo mundano ha pasado a ser sinónimo de persona que se entrega con afán a las pompas y placeres de la vida, cuando en realidad sólo debería corresponder a lo que es perteneciente o relativo al mundo.

Las manchas de [illegible] en telas no esmaltadas desaparecen con un simple lavado de agua y jabón.

* * *

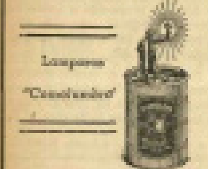
En los pésames de cuerpo presente y funerales se deja tarjeta.

* * *

"Play-suit" o "play-dress" son términos compuestos tomados del inglés y que se están empleando corrientemente para designar conjuntos de playa o de verano en general.

* * *

Un [illegible] de la [illegible], con [illegible] para el lavado [illegible] de prendas de seda blanca o color crudo.



El mayor valor alimenticio de la carne no está en la cantidad de grasa que contiene sino en sus proteínas y vitaminas, las que se encuentran en la carne magra.

* * *

El estilo [illegible] conviene generalmente tanto para vestidos como para accesorios y detalles.

* * *

Cuando se tiene la cara delgada, muy pálida, no conviene peinarse para arriba, porque resulta antiestético.

* * *

En los Estados Unidos del Canadá funcionan más de cuarenta clínicas dedicadas exclusivamente a curar lesiones producidas por los males derivados de la guerra.

* * *

No hay que cortar las papas nuevas y pequeñas en trozos porque el tubérculo pierde parte de su riqueza nutritiva.

* * *

Si el tapizado de un mueble se ha manchado con tinta, limpie con sumo cuidado una mezcla de [illegible] en tetracloruro de carbono.

* * *

Toda invitación impresa debe estar en concordancia con el acto que la origina. Muy lujosa, para una reunión de sencillas proporciones, es contraproducente; muy simple, para un acto de cierta etiqueta o relieve social, indicaría una economía de pésimo gusto.

* * *

Es peligroso ingerir remedios sin prescripción médica. En primer término porque no todos los remedios convienen a todas las personas. Además, porque para tomarlos es indispensable contar con un diagnóstico acertado.

Para que los tomacorrientes ajusten bien, conviene separar las patitas de metal de que constan.

* * *

Para evitar que se corra la tinta de colores en la prenda al lavarla, no la refriegue. Haga un jaboncillo de jabón puro o jabón en escamas, y el agua no debe estar muy caliente. Al igual que con las franelas, no se refriega, sino apriétese y amase y se enjuaguen muy bien. Se puede emplear un poco de almidón muy débil, si es que la tela o necesita.

* * *

Para evitar que las moscas se posen sobre la mesa, frótese con un pedazo de cebolla, y solamente el olor las aleja.

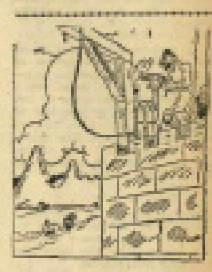
* * *

Para ahuyentar las hormigas de las alacenas, no hay más que poner unas hojas de ajenjo, cuyo olor les es muy desagradable. Durante el verano, es preciso renovar las hojas con frecuencia.

* * *

Las manchas de café, vino y frutas desaparecen rápidamente humedeciéndolas con agua oxigenada y aclarándolas con agua corriente.

La forma más fácil de quitar las manchas de leche del piso o linóleo cuando éste está todavía fresca, es empaparla y lavar en agua fría. Si todavía persiste se aplica eucaliptus con un trapo limpio y se deja secar, el olor del eucaliptus se va muy luego.



El tío.—Haga el favor de hacer bien las maletas. No se vayan a saltar y al cerrar me mata.

Las medias duran mucho más lavándolas primero con agua y sal y después con agua clara.

* * *

Después de pulir el bronce con un [illegible] use una [illegible] con crema especial para muebles; la capa queda ligeramente impermeable y no se [illegible] tan luego. Esto es especial para [illegible] de bronce expuestos al vapor.

* * *

Si Ud. vierte unos 10 gramos de [illegible] en 250 gramos de agua, hasta perfecta solución; se pasa el líquido por un lienzo fino y se le añaden algunas gotas de bálsamo de La Meca; se pone todo en una botella y se agita hasta completa disolución del bálsamo. Este líquido, usado con regularidad, hace desaparecer las arrugas del cutis y obra como excelente cosmético.

* * *

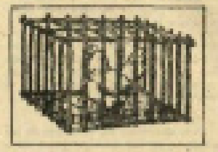
Antes de guardar los zapatos y botas de goma, lávelos con una solución débil de amoníaco y agua, séquelos bien y cúbralos con ligera capa de líquido para zapatos.

Si cree que el despertador no le hará bastante ruido como para despertarlo, póngalo sobre una lata.

* * *

Una esponja de baño es especial para [illegible] ropa. Todos los [illegible], [illegible], etc. se pegan fácilmente a la esponja.

MIENTRAS SUS GALLINAS ESTAN CLUECAS DEJAN DE PONER



Usted mismo con tablas puede construir las jaulas para encerrar a sus gallinas, con el fin de que se les quite la fiebre de la cluequera y vuelvan pronto a poner.

El color oscuro que adquieren las partes de los dedos de los fumadores desaparecerá lavando éstos en una solución de ácido cítrico y enjuagándolos después en agua caliente.

El uso de la piedra pómez impide que se reproduzca el color en cuestión.

* * *

Quitarles las pepas de los dátiles o pasas no resultará un asunto tan cansado si de cuando en cuando se untan los dedos en harina.

* * *

Suelos encerados.— El [illegible] se estropeará mucho [illegible]. El suelo encerado es el mejor [illegible] pasando tiempo. Es preciso pulirlos con frecuencia y de vez en cuando renovarles una capa de cera, ya sea en pasta o cera líquida, pero el trabajo puede verse recompensado con la belleza exquisita del suelo.

* * *

Cuando en los muebles [illegible] Para conservarlos, frótese de tiempo en tiempo la madera con un trapo hecho de una parte de aceite de [illegible] y dos partes de [illegible] de linaza, hervido.

Un cepillo nuevo de dientes durará más tiempo si se le sumerge en agua caliente antes de usarlo, esto fortalece las cerdas.

* * *

Es bueno tomar la costumbre de dar vuelta a los bolsillos de las ropas de los niños y limpiar todas las esquinas con un cepillo, como medida de prevención, pues nunca se sabe lo que los pequeños pueden haber guardado en ellos.

* * *

Hierva una fuerte solución de clorure en una pava o marmita cuando se haya acumulado sarro en su interior. Luego se la enjuaga prolijamente antes de volverla a llenar con agua.

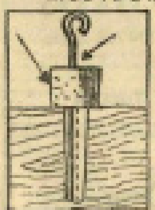
* * *

Las [illegible] de palo [illegible] las [illegible] que se están cocinando. Acerca de [illegible] del [illegible] el [illegible] las [illegible] y [illegible] de tierra.

* * *

Cuando se tenga en el horno la [illegible] para hacer [illegible] tenderá [illegible] de [illegible] al [illegible] de [illegible]. El [illegible] debe ser puesto en [illegible], y no [illegible].

MEDIDOR DE PROFUNDIDAD



A veces hay necesidad, para fijar tornillos por ejemplo, de abrir un orificio cierta profundidad [illegible] y [illegible] en [illegible] de madera. En tales casos se toman generalmente estas medidas por medio de un palito que se introduce en el orificio, marcando la profundidad con la uña del pulgar en el palito a una altura determinada.

Es mucho más fácil construir una especie de pequeño medidor empleando un alambre, o un pedazo de goma y un tapón. En este alambre se desliza el corcho. Al introducir el alambre en el agujero, el tapón, al detenerse el tapón contra el borde superior, mientras que el alambre empujado sigue introduciéndose hasta que alcanza su profundidad. La longitud del alambre desde su extremidad hasta la cara inferior del corcho, da la medida exacta de la profundidad del agujero. Teniendo la extremidad superior del alambre, en forma de anillo, se aplica dicho alambre más fácilmente y con mayor exactitud.

[illegible]

[illegible]

* * *

[illegible]

* * *

PARA MARCAR ROPA

[illegible]

* * *

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

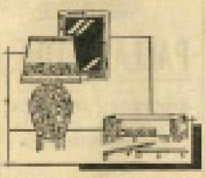
[illegible]

* * *

[illegible]

Decoraciones Diversas Por Medio de Estampillas

[illegible]



[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]



[illegible]

cuando se peguen las estampillas sobre su superficie. Para esto hay que pasar un engrudo hecho con harina de buena calidad, y agua. Apriétense bien las estampillas para que no se muevan luego de su lugar.

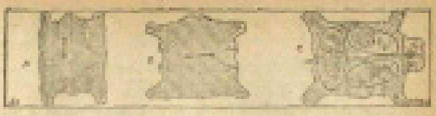
Para construir una franja más o menos derecha sobre la pantalla, trácense en ella dos líneas guía, separadas por un espacio que mida de 80 a 85 mm., en todo su alrededor, y a una distancia de 2 1/2 cms. del borde inferior.

Ahora péguense las estampillas sobre la pantalla, dentro de la franja, pero evitando que formen un borde demasiado rectilíneo. Quite la hoja poniendo las estampillas alternadamente, más afuera y más adentro de la línea de lápiz. Las estampillas déjense secar bien, y luego, debe aplicarse sobre ellas dos manos de cola. La primera se pone en sentido horizontal, y la segunda en sentido vertical, a fin de que no quede ninguna porción sin ella.

Déjese secar, y luego pásese sobre las estampillas una mano de barniz para papel, el cual avivará los colores, y le dará un hermoso aspecto a la decoración.

El espejo ilustrado en el grabado adjunto tenía originalmente un sencillo marco de madera pintado de azul. Sobre él se trazaron líneas con lápiz, cerca de las esquinas, y se cubrieron con estampillas, bien elegidas, y dispuestas de tal modo que le dieran un agradable aspecto al conjunto. Luego se les pasaron dos manos de cola, la misma que a la lámpara y su pantalla y por fin, se aplicó una mano de barniz. Una vez que quedó terminado, el espejo hacía una apariencia considerablemente más atractiva que antes.

La caja para cartas, a la derecha del grabado, se cubrió con estampillas en las esquinas y a lo largo de sus bordes. Después de pegadas las estampillas se le aplicaron dos manos de cola y una de barniz, como en los casos anteriores. Luego se decoró en la misma forma una bandeja, y un libro, para que hicieran juego con la caja.



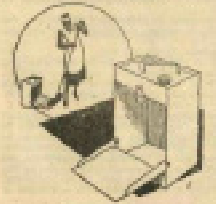
Los cueros se [illegible] de diferente forma, según para que se destinen. Se [illegible] a lo largo (A) para sacar lonjas para riendas, cabestros, etc. Atravesado o sea a lo ancho (B), cuando se quiere sacar de él cinchas [illegible], etc. El gaucho utiliza las distintas partes del cuero del animal para confeccionar las diversas prendas de su apero y útiles de trabajo. Así tenemos en el dibujo (C) un [illegible]. La parte gruesa del cuero (a) lo destinan para [illegible]; de la región (b) sacan tientos para [illegible]; de la falda del cuero (c), [illegible] grueso y fuerte sacan la lonja para el [illegible], que ya sabemos que era una prenda de importancia en la vida del gaucho. La [illegible] entre las líneas de puntos en la parte baja del cuero.

(Dibujo y texto adaptados de [illegible] de Enrique Rapela)

RECOLECTOR DE BASURA HECHO CON UNA LATA VACIA

¿Tiene en su casa una lata vieja de kerosene? Pues bien; transformada en un tacho de basura muy práctico.

En realidad, como se ve, no se trata de un tacho de basura propiamente dicho, sino más bien de una pala de basura, provista de una caja de depósito, que permitirá barrer todas las habitaciones de la casa sin la molestia de vaciar a cada momento la pala.



Para ello se corta un frente del tarro. La hoja de lata desprendida se utiliza transformándola en pala, mediante dos recortes laterales, también de lata, soldados a los bordes. Las prolongaciones de estas laterales, que son perforadas, permiten articular la pala contra el tarro, mediante dos pequeños bulones o bien remaches.

Es de notar que la puerta así articulada en el tarro no debe llegar a la base ni al borde superior; es necesario dejar arriba y abajo de 1 a 2 centímetros. En el centro de la misma, para sujetar la puerta, será conveniente agregar una lengüeta de lata, remachada; servirá de pestillo.

Para usar el aparato así construido, bastará abrir la puerta-pala, cuyo borde descansará en el piso y con la escoba barrer para introducir la basura. A fin de que no pase basura por debajo, será necesario afinar bien el borde de la pala, de suerte que, al reposar en el suelo, no queden intersticios.

IMPLANTACION DEL SERVICIO DE CABOTAJE, POR PARTE DE LA ADMINISTRACION NACIONAL DE PUERTOS. — Su origen y desarrollo

[illegible]

Agencias de Seguros Contra Granizo

EL BANCO TIENE AGENTES EN TODO EL PAIS

[illegible]

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Rogelio Roberts.
Bella Unión: Umberto Porta.
Tomás Gomensoro: Lucio E. Tomé.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Maldonado, César A. Lagomarsino.
Francisco Soca: Raimundo Nieves.
La Paz: Gregorio Barreto García, Elio C. Carvajal.
Las Piedras: Luis Nolán.
Migues: Ciriaco Bastarrica.
Pando: Juan Jorge Barrios.
Paso de Pache: Florencio Lecuona.
Piedras de Afilar: Mariano Guillén (hijo).
Piedra Sola — San Jacinto: José María Olivera.
San Antonio: Ramón M. Capurro.
San Bautista: Adriano Marzullo.
San Ramón: Juan J. Rodríguez.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Díaz, Raúl S. González.
Santa Rosa: Viera y Corbelo.
Sauce: Santiago Domingo López.
Tala: Abel M. Barreiro y Edmundo Russo.
Tapia: Santiago Prandi.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Fraile Muerto: Gallo Hnos.
Melo: Julio A. Paz.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Artilleros: Enrique J. Long.
Carmelo: J. J. Cervetti, Pastina, Ponsetto Hnos., Mora y Cía. Ltda., Sindicato Agrícola Ideal.
Colonia: Luis A. del Castillo, Sebastián Barreiro (hijo).
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Colonia "Agraciada": Banco Hipotecario.
Colonia Suiza: Kuster Hnos., y Cía. Florencio E. Barreto.
Conchillas: Evans y Cía.
Cufré: Olivera y Carbajal.
Estanzuela: Magín Martínez Flores.
Juan L. Lacaze: Camilo García Carbella.
Miguelete y San Juan: Juan Carlos González.
Nueva Helvecia: Guillermo Greiling S. C.
Nueva Palmira: Gumersindo Castillos y Hijos y Julio V. Bogliaccini.
Ombúes de Lavalle: Juan E. Long.
Puntas del Chileno: Andrés S. Mazzeo.
Puntas de San Juan: Alfonso J. de Castro.
Riachuelo: Berón Hnos.
Rosario: Alfredo Tort, Suc. de H. Esteban Peña, Elias Ursula Gerdikowsky.
San Juan F. del Hospital: Antonio Landeche.
Tarariras: Enrique Gimbé (hijo), Guillermo Greiling S. C.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Carmen: Manuel F. Santiago.
Colonia "La Paloma": Banco Hipotecario.
Durazno: Nogueira y Anchieri.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Arroyo Grande: Alfredo Castellanos, Amado Trias Pinel.
San Gregorio: Ismael V. Iribarne.
Trinidad: Jacinto Etcheverry del Pino.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Colonia Sánchez: Banco Hipotecario.
Cardal: Leonardo N. Pallardo.
Chamizo: Angel J. B. Mussetti.
Colonia "Francia": Banco Hipotecario.
Casa de Cambios, 2ª Sec. Jud.: Marcelino Garrido.
Florida: Armando M. Tobías, Vda. de Pérez de Galain y Galain.
Fray Marcos: A. Núñez Figueredo.
Goñi: Pedro F. Gutiérrez.
Isla Mala: Severo Vidart, Carlos Martorell.
La Cruz: Vicente G. Pérez.
Polanco: Walter S. Deus.
Puntas de Maciel: Demetrio A. Rodríguez.
Reboledo: Danilo Juan Capandeguy.
Sarandí: Viuda e Hijos de A. Ambrosini.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Estación Solís: Lorenzo Castro Olivo.
Gaetán: J. Vello Fernández.
José Pedro Varela: Gregorio Martínez Álvarez.
Minas: Angel Ugarte.
Pueblo Solís: Pedro Salsamendi.
Villa del Rosario: Ernesto Mazzini Ferrari.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Martínez y Álvarez.
Pan de Azúcar: Juan Díaz.
San Carlos: Alcides R. Barrios.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Camino Mendoza Nº 6049 esquina Osvaldo Rodríguez: José M. de Arenas.
Piedras Blancas: Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Trujillo Hnos. Aníbal Aguirrezabala.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDÚ

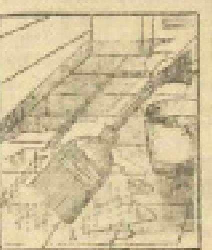
Colonia "19 de Abril": Banco Hipotecario.
Colonia "Bianchi": Banco Hipotecario.
Colonia "Las Delicias", "Guaviyú", "Arroyo Malo", "La Palma": Banco Hipotecario.
Colonia "Chapicuy": Banco Hipotecario.
Colonia "Paysandú": Banco Hipotecario.
Guichón: Noll y Cía., Artigas y Cía.
Parada Esperanza: Angel Pezzoni.
Paysandú: Julio E. Rivero, Bald.

LIMPIEZA DE LOS MOSAICOS

Disuélvase media libra de ácido clorhídrico (muriático) en 10 litros de agua.

Viértase la mezcla sobre el mosaico sucio y restriéguese bien con una escoba.

Se lava con abundante agua y luego se le echa un poquito de soda disuelta en agua, a fin de neutralizar los restos de ácido que pudieran haber quedado. Por fin se enjuaga con abundante agua.



Una vez bien secos, los mosaicos presentan una superficie limpia.

Para encerarlo existen dos caminos: Uno, pulirlos con piedra. El otro, el de aplicarle una mano de cera virgen común, sacándole luego el exceso.

Con esto se evita se vuelvan a percudir y quedan brillantes.

Isbell, Lalaurrecía y Cía., Mi-
Aldo, Rosa y Cía.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo.

DEPARTAMENTO DE
RIO NEGRO

Colonia Rusia e Inglaterra: Banco Hipotecario.
Colonias "San Javier" y "Ofir": Banco Hipotecario.
Estación Merinos: Luis López de Haro.
Fray Bentos: Manuel F. Ceballos.
Las Flores: Lorenzo Taquano y Cía. Ltda.
Nuevo Berlín: Luis A. Pereira.
San Javier: Manuel Dieguez Mu... [illegible].
Young: Brígido A. Moreno.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Vichadero: Nicomedes Machado.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Aiguá: Máximo D. Muñiz.
Lascano: Pedro Mirabelles.
Rocha: Luis R. Di Candia.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Colonias "Salto" y "Artigas": Banco Hipotecario.
Salto: Bernardo Tezza y Pedro Hajndeldopio e Hijos Soc. Salto Limitada.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

Colonia "Italia": Banco Hipotecario.
Estación Rodríguez: Tomás A. Halter.
Libertad: Antonio Trías Pintos.
Mahoma y Cerros de San José: Alejandro González.
Paso del Cerrito: José María Cardoso.
Puntas de Gregorio: Conrado Sa... [illegible].
Puntas de Valdez: Juan Esteban Bermano.
Rincón de Albano: Casimiro Cabrera Pérez.
Rincón del Pino: Abel y Adolfo Pérez, Pedro Pablo Zugasti.
Rodríguez: Sociedad Molino Nacional Ltda.
San José: Atilio M. Zugasti, Andrés Bolo (hijo).

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Agraciada: Cesáreo Rosa.
Cañada Paraguaya: Rolando J. Gentili.
Cardona: Emilio Cabarrús y Pedro Dalban.
Cañada de Nieto: Juan D. Hoban.
Colonia Concordia: Juan y José Pool.
Colonia "La Concordia": Banco Hipotecario.
Colonia "Larrañaga": Banco Hipotecario.
Dolores: Viuda e Hijos de Manuel S. Canessa, Liga Agraria de Dolores, Tornaría y Ruiz.
Egaña: Capandeguy y Cía.
Mercedes: L.E.E. Kosker, Aníbal Scaletta y Olivera.
Palmitas: Bena y Cesio.
Perseverano: Domingo Aranda.
Santa Catalina: Alfredo T. Green. Salvador H. Viola.
San Martín: Rianda y Cía.
Villa Soriano: Mario H. Tesoni.

DEPARTAMENTO DE
TACUAREMBO

Paso de los Toros: Jorge F. Cabrera.
Tacuarembó: Luis Carpello y Alfredo Bernar.

DEPARTAMENTO DE
TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Marcelino Torres Benítez.

Nómina del Cuerpo Médico del Banco de Seguros del Estado

CONSULTORIO CENTRAL

Médicos de Turno

Dres. Héctor Bosch del Marco, Héctor Risso, J. Iglesias Castellanos y Alfonso Piaggio Castro.
Practicante: Sr. Enzo Fernando Carbone.

Traumatología y Recuperación Funcional

Dres. José Luis Bado y Domingo Vázquez Rolfi.

Dispensario del Cerro

Dr. [illegible] Tomasino.

Asistencia Domiciliaria y Hospitalaria

Dr. Vicente Bonapelli.

Médico Clínica Preventiva

Dres. Gustavo J. Cruz, Ernest Barbarie y Julio Geyer.

Especialidades

Rayos X y Electricidad Médica. — Dr. Pedro Hormaeche.
Oculista: Dr. Carlos M. Berro.
Oído, Nariz y Garganta: Dr. Jaime Giannetto.
Piel: Dr. Bartolomé Vignale.

Médicos de Radio

Paso del Molino: Dr. Ignacio T. Carrera.
Unión, Maroñas y Malvín: Dres. Luis Bonavita, Alberto Quesada y Francisco Rocha.
Sayago: Dr. R. Guerra Sánchez.
Colón: Dr. [illegible] Álvarez.

Médicos Examinadores para Seguro de Vida

Dres. Luis D'Ottone, Guillermo Ma Larrañaga, Valentín Sánchez, Carlos Bellini, Luis A. Suárez y Pablo Morales Ruiz.

Médicos en el Interior del País

ARTIGAS

Artigas: Juan de Dios Gómez Gil, Manuel M. Quiroga y Carlos A. [illegible]-[illegible].
Bella Unión: Francisco Bianchi.
Cabellos: César Arregui.

CANELONES

Canelones: Mario Irureta y José C. Vanoni.
Cerrillos: Humberto Arena Ferrari y Juan T. González (Cerrillos y Canelones).
La Paz: Juan C. Pontet, Emilio Raimundo y Lelo Lógaro.
Las Piedras: Julio A. Bonilla, Armando Rubio, Mario C. Pereja Filippo y J. A. Valentini Guerra.
Migues: Marcelo Martinelli y F. Tróccoli.
Pando: Nicolás Pozzi Morrone, Héctor Pecoltz y Basilio Martínez Pucelli.
San Antonio: Angel Lena.
San Bautista: Ernesto R. Ribeiro.
San Jacinto: Nicolás Gagliardini.
San Ramón: Enrique Carrillo Massa, Roberto Salgueiro y José Pérez Arteaga.
Santa Lucía: Carlos A. Pagardoi y Luis A. Trabucci.
Santa Rosa: Armando Petrone Scarpa.
Sauce: Pedro Reppeto.
Soca: Pedro Magnelli Presenti.
Tala: Juan D. Irabigui y Rafael G. Chiffler.
Toledo Chico: Héctor Gentile.
Empalme de Olmos: Juan C. Suárez.

CERRO LARGO

Caraguatá: Roberto Eloy.
Fraile Muerto: Alfredo Alvarez Pérez y Mario Montero Guarch.
Río Branco: José Luis Dubois Mourat, Saúl O. Arregui y Nicolás A. Lorenzo.
Melo: Ramón Alvarez Silva, Ovidio C. Lorenzo, José E. Mergola Almarino Barros, Juan D. Silva y Ramón Artigas.
Tupambaé: Manuel M. Saravia.

COLONIA

Carmelo: Hugo C. Legaban, Eduardo M. Bracheras, Dalma Ximénez, Juan Juan C. Echevarría, Dante Rossi.
Colonia Valdense: Juan C. Bonfi.
Conchillas: Juan A. Machado y Aníbal Pérez.
Colonia: Fernando Paradela, Luis Cassarello, José M. Pereira Gracovich, Camilo Demichel y Gumaldo Gaggero.
Colonia Miguelete: José Quintana.
Juan L. Lacaze: Manuel López Varela, Norberto Cerruti y Hugo Dorelli.
Martín Chico: Isaías Ximénez y Hugo C. Legaban.
Nueva Helvecia: Daniel Armand Ugón, Carlos A. Jourdan y Juan C. Borio.
Nueva Palmira: José H. Alegría y Ricardo Rubio.
Ombúes de Lavalle: Angel Fortunato.
Rosario: Juan A. Gelli, Maximino Martínez Díaz, Américo Acosta y O. Bonanata.
Joaquín Suárez: Felipe A. Barrabino y José M. Garat.
Riachuelo: Aguinaldo Gaggero.

DURAZNO

Blanquillo: Alejandro Sarachaga.
Durazno: Eduardo M. Cabral, Miguel Carbajal, Eduardo Fagler, Raúl Daniel Pérez, Alberto Escudero, Saturno Echeverría, Carlos Bazzino Morand (Carlista) y Héctor Capelán.

La Paloma: Adolfo Pasto y Elías Quardia.
Pueblo del Carmen: Rodolfo de Angelis y Ricardo Sabóns.
San Jorge: César Lagos.
Sarandí del Yí: Luis Garibaldi y Francisco D. Ríos.

FLORES

Trinidad: Arturo Berlenzi, Olegario Ortiz, Manuel Sánchez Echeverría y Marcos Modinari.
Arroyo Grande: Luis A. Albarián.

FLORIDA

Cardal: Eduardo R. Lera.
Casupá: Ricardo Olera y Juan Sena Irigoyen.
Cerro Colorado: Ricardo Charlone.
Florida: Francisco A. Gómez, Oscar R. González, Juan C. Torres, Arturo Rodríguez y Juan M. Real.
Fray Marcos: Florencio Correa.
Illescas: César Fernández Correa.
Isla Mala: Guillermo Porter.
La Cruz: Felipe Rafful.
Sarandí Grande: Antonio A. Abal y Alfredo San Juan.

LAVALLEJA

J. Batlle y Ordóñez: Héctor Giannarelli y Armando Pignata.
Mariscala: Julio Cabrera Olivarría y Francisco Berta.
Minas: Luis F. Gómez, Carlos J. Laborde, Adolfo Silvetti y Raúl Calvo.
Pirarajá: Pedro Carlos y Rodolfo García Brítz.
Solís de Mataojo: Andrés Duffau y Carlos Fernández.
José P. Varela: Alberto Podestá Cerrelli.
Zapicán: Rodolfo Ferrando y Francisco Gallardi.

MALDONADO

Aiguá: Juan V. Torres y Lorenzo O. Mauro.
La Sierra: Dardoberto E. Barreto.
Piriápolis: José Chiribao.
Maldonado: Antonio Tommasino, Mario Rivero, Héctor Collazo, Ambrosini y Juan M. Soria.
San Carlos: José T. Acosta, José D. Martínez y Bernardo Carballo Silva.
Punta del Este: Dra. Lidia O. de Collazo.

PAYSANDÚ

Algorta: Domingo L. Calcagno.
Guichón: Rafael Pozzo y Ángel Maribal.
Paysandú: Manuel Bordaberry, Alberto B. Langón, A. Ribichini, Fortunato Rebián, Federico de Medina, Ricardo Paredes y Juan Carraglio.
Quebracho: Raúl O. Martini.
Piedra Sola: José J. Rodríguez, Olga Ferreira y F. Fernández Lazcano.

RÍO NEGRO

Fray Bentos: Andrés Montaldi, Eduardo Lorenzo y Roberto Vázquez.
Menafra: Mariano Sosa Eirad.
Nuevo Berlín: Juan J. Pila Beisl.
San Javier: Luis Alberto Alonso y Juan J. Bentech.
Young: Carlos M. Fischer y Ambrosio L. Zabaleta.

RIVERA

Minas de Corrales: Norberto Miranda, Enrique M. Rey.
Rivera: Horacio Mazzaro, Julio Vartabían, R. Armand Ugón y Juan Brin.
Tranqueras: Juan B. Delepiane y Antonio Vargas.
Vichadero: Arturo Paradeda.

ROCHA

Castillos: Aurelio Apolinario Calini y Pedro E. Ferrer.
Cebollatí: Juan Abdala.
Lascano: Enrique M. Echarraguerre y Roberto Iribarne.
Velázquez: María Sobrero y Mario Filippini.
Pueblo 18 de Julio: José Pons.
Rocha: Nicolás F. Oyenard, E. Luciani y Juan Falconi.

SALTO

Salto: Carlos M. Maldini (Decano), Carlos Bortagaray, Enrique Rein, Jacinto Gelbardo, Orlando Bianchi, Federico R. Umpiérrez, Belisario Castillo, Germán Simonet y Néstor Rodríguez Ximeno.
Vera: Francisco Piegas Sbet.

SAN JOSE

Ecilda Paullier: Oscar Rodríguez Bonavita.
Libertad: Alfonso Gama.
Rodríguez: Julio A. Aguirre.
San José: Andrés Cibils, H. Valdez Olascoaga, Aquiles Iturgoyen, Pedro Costa Vallée y Nery T. Arriaga.

SORIANO

Agraciada: Regino Fuentes Méndez.
Cardona: Julio A. Revello, José Olivera Vélez, Pablo C. Simone y E. Rossi.
Dolores: Alejandro Bardier, Silvestre Cardozo, Plinio Dañián, Ariosto M. Gerosi y Eduardo Bertinetti.
Drabble: Jorge B. Lorenzotti.
Mercedes: Ricardo J. Fracceras, Juan B. Cima, Enrique Costa Lonnard y Salvador H. Milans.
Mal Abrigo: Venancio Gioscone.

TACUAREMBO

Achar: Manuel Escudé.
Curtina: Luis Balestie.
Tupambaé: Manuel M. Saavedra y Ramón Paradeda.
Paso de los Toros: Guillermo Terra Núñez y Valerio A. López.
Tacuarembó: Alberto Barragué, Bernabé Silva, Luis Larrobla Catalina, Luis A. Mazzeo, Regino Lemos, Victoriano Pereira y Elías Abdo.
San Gregorio de Polanco: Luis J. Berrone y Sergio C. Arbiza.
Tambores: Alipio Pereira.
Bañados de Zapucay: Teófilo N. Matos.

TREINTA Y TRES

Cerro Chato: Coriolano Artigas y Orlando Aldabe Conde.
Treinta y Tres: Lázaro Bulgarelli, Mario H. Suggero, Oriela Méndez Techera, Rodolfo A. Quintela, Elbio Ferreira y Raúl Fuzzio.
Santa Clara de Olimar: Longino Cuadro y Hugo Vieira Mosquera.
Vergara: Raúl Filippini.

Agentes Generales en Campaña

LOS SERVICIOS DEL BANCO DE SEGUROS PUEDEN OBTENERSE EN CUALQUIER PUNTO DEL PAIS

Insertamos a continuación una nómina de los Agentes Generales que tiene el Banco en todo el país y que están habilitados para tramitar toda clase de seguros

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Rogelio Roberto.
Bella Unión: Umberto Paris.
Estación Cabellos: Juan José del Azcoiti.
Tomás Gomensoro: Lucio F. Touro

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Madero.
La Paz: G. Barreto García.
Las Piedras: Luis Rabón.
Migues: Ciriaco Domínguez.
Montes: Santiago Regueiro.
Pando: Juan J. Berreyro.
Pueblo Sosa: Raimundo Blanco.
San Antonio: José L. Bergonzo.
San Bautista: Adriano Marchetto.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Díaz.
San Ramón: Juan J. Rodríguez.
San Jacinto: José María Dinorio.
Santa Rosa: Viera y Carballo.
Sauce: Santiago Dopazo López.
Tala: Abel M. Balbela.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Buena Vista: Peña y Cía.
Fraile Muerto: Cirilo Mata.
Melo: Julio A. Paz.
Río Branco: Alcio Aránsuadi.
Tupambaé: Su Blod.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Carmelo: Juan J. Cassetti Vachia.
Colonia: Luis Del Cerro.
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Conchillas: Evans y Cía.
Estanzuela: Magín Martínez Flores.
Juan L. Lacaze: Camilo Santin Carballo.
Nueva Helvecia: Guillermo Geisling G. C.
Nueva Palmira: Clodomiro Castillos e hijos.
Ombúes de Lavalle: Juan B. Lang.
Puerto de San Juan: Alfonso J. de Castro.
Rosario: Alfredo Tort.
Tarariras: Enrique Olivera (hijo).

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Blanquillo: Juan F. Alves.
Cerro Chato: Valeriano B. Santiago.
Durazno: Nogueira y Andrini.
La Paloma: Héctor Clemente.
Pueblo del Carmen: Manuel F. Santiago.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvarez.
San Jorge: Pablo Martínez.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Arroyo Grande: Alfredo Castellanos.
San Gregorio: Ismael M. Iriburen.
Trinidad: Jacinto Etcheverry del Pino.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Cardal: L. N. Pollarte.
Casupá: Angel J. B. Biscardi.
Cerro Colorado: Canosa, Salvador y Cía.
Estación Goñi: Isidro F. Garmendia.

☆ EL CAPITAL Y EL TRABAJO FORJAN RIQUEZAS, EL FUEGO LAS DESTRUYE. ASEGURE SUS BIENES CONTRA INCENDIOS.

Est. Pintado: Walter S. Doria.
Florida: Armando M. Tabárez.
La Cruz: Vicente G. Pérez.
Fray Marcos: A. Romero Figueredo.
Isla Mala: Severo Vidart.
Sarandí: Vda. e Hijos de A. Abbrenda.
25 de Agosto: Juan Bottino Gallo.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

José Pedro Varela: Olegario Martínez Alvariza.
José Batlle y Ordóñez: Felipe Eldagui.
Mariscala: Domingo A. Méndez.
Minas: Angel Ugarte.
Pirarajá: Alvaro Rodríguez.
Solís: Pedro Salamendi.
Zapicán: Pablo J. Furtado.
Est. Solís: Ernesto Scarpini Ferrara.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Oscar Martinelli.
Maldonado y P. del Este: Pascual Gallina.
Pan de Azúcar: Juan Blois.
Piriápolis: Elbio F. Goicoechea.
San Carlos: Alcides R. Novelli.
La Sierra: Raúl Olivera.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: Oscar Delgado.
P. Rieles, Manga, Miguelete, Toledo, Unión y Maroñas: Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Trillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.
Guichón: Nell y Cía.
Piedra Sola: Genaro Russi.
Quebracho: Nicolás D. Lorenzo.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Castillos: Venancio Lapuente.
Cebollatí: Juan R. Inzaurre.
Chuy: Gastón Arizcun.
Lascano: Pedro Miranda.
Rocha: Luis H. De Cuadra.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Manuel F. Rebollo.
Berlín: Luis López de Haro.
Young: Brígido A. Marrero.
San Javier: Manuel Diogusi Macuy.
Nuevo Berlín: Luis A. Perera.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal.
Tranqueras: Oscar Yorel.
Minas de Corrales: Arturo Ortiz Russel.
Tranqueras: Hernando Abreu.
Vichadero: Nicomedes Machado.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal.
Belén: María V. de González e Hijos.
Sopas: Gundalio R. Biancini.
Palomas: Pedro L. Muñiz.
Colonia Lavalleja: Guillermo Minutti.
Constitución de Arapey: Esteves Hnos.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

Colonia Fonsecer: Tomás Huber.
Estación Rodríguez: Sociedad Molino Nacional Ltda.
Libertad: Antonio Trías Parra.
San José: Atilio M. Bugnoli.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal.
Agraciada: Cinaso Hnos.
Cañada Nieto: Juan D. Román.
Cardona: Pedro Deltón.
Dolores: Vda. e Hijos de Manuel B. Cuesta.
Rodó: A. Varela y Cía.
Palmitas: Russo y Gobbi.
Santa Catalina: T. Tomás Green.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Ansina: César S. Gutiérrez.
Curtina: Pedro Oscar Estévez.
Paso de los Toros: Juan F. Calleba.
San Gregorio de Polanco: Francisco P. Pérez.
Tacuarembó: Arturo Ramay.
Tambores: Alberto Alberti.
Clavijo: Luis A. Martínez.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Marcelino Tabeira España.
Santa Clara: Francisco A. Sosa.
Vergara: José María Vergara.

INDICE DE TEMAS

Pág.

INDICE DE AVISOS

Imprenta ATENAS - Octubre 1955


MOVADO
165 PRIMEROS PREMIOS
MOVADO
CERTIFICADO DE GARANTÍA
mportadores de
Adolfo L. Strauch s.c.
RECONQUISTA 461 - Tel. 8822

Envíe este volante al

Señor Gerente del Banco de Seguros del Estado
SECCION VIDA - PRODUCCION
MONTEVIDEO

SIN COMPROMISO ALGUNO PARA MI, sírvase enviarme los informes para un SEGURO DE VIDA, de acuerdo con los siguientes datos:

Nombre y apellido ....
(escríbase claro)

Domicilio Calle .... Nº ....

Ciudad .... Pueblo ....

Departamento ....

Ocupación ....
(empleo público o comercial - clase de comerciante o industrial - profesional)

Nacido el día ...... mes .... Año ....

Estado Civil ....
(soltero, casado, divorciado, viudo)

Hijos ....
(indicar cuántos y edad de los mismos)

YO PODRIA DESTINAR POR MES PARA PAGAR
LA PRIMA DE UN SEGURO DE VIDA
$ ....